CE321EB

CE321EB-S

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید متشکریم.
لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register ثبت کنید

Planet First 100% Recycled Paper

این دفترچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیافت شده تهیه شده است.

SAMSUNG

فارسی

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

اطلاعات مهم ایمنی

دستورالعمل های مهم ایمنی
با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید
قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای علائم و نمادها

هشدار — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود.**

احتیاط — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شِود.**

هشدار؛ خطر آتشسوزی	هشدار؛ سطح داغ
هشدار؛ برق	هشدار؛ مواد قابل انفجار
سعی نکنید.	از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.
اوراق نکنید.	دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.
دست نزنید.	برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.	تذکر
مهم	

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد.

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

این محصول یک ابزارِ گروه ۲ طبقه بندی B ISM می باشد. تعریف گروه ۲ که شامل همه ابزار ISM می شود که در آن انرژی فرکانس رادیوئی عمداً تولید شده و/یا به صورت پرتوی الکترومغناطیسی برای پردازش مواد و EDM و ابزار جوشکاری قوسی استفاده می شود.

ابزار طبقه بندی B ابزاری می باشد که برای استفاده در محیط خانگی و محیطی مناسب می باشد که مستقیماً به شبکه برق ولتاژ پائین وصل شده که برای ساختمان هائی می باشد که برای منظورات خانگی هستند.

دستورات ایمنی مهم

حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

هشدار				
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که فر مایکروویو را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓
همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید. (فقط مدل رو میزی)	✓	✓		
از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓	✓		✓
دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.	✓	✓		
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓	✓		
اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	

⧅	مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✔	✔		
★	از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند. کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشتهایشان به در گیر کند.	✔	✔	✔	✔
⧅	این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه. خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.	✔	✔	✔	✔
⧅	مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراکی و نوشابه های که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✔		✔	✔
⧅	این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد. (فقط مدل رو میزی)	✔	✔	✔	✔
★	**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.	✔	✔	✔	✔
★	**هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.	✔	✔	✔	✔
★	کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستورالعمل در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و مواد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.	✔	✔	✔	✔
⧅	**هشدار:** اگر درب یا درزگیرها یا انسدادهای درب آسیب دیده اند. تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.	✔	✔	✔	✔
⧅	**هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.	✔	✔	✔	✔
⧅	**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.	✔	✔	✔	
⧅	**هشدار:** مایعات و سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند.	✔		✔	✔
⧅	**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسال بایستی برای جلوگیری از سوختگی دور نگه داشته شوند.	✔		✔	
★	**هشدار:** گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فوران با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود: برای جلوگیری از این وضعیت. همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی. این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم. روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✔	✔	✔	✔
★	دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.	✔		✔	✔
★	**هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود:			✔	
★	این ماشین برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانائی جسمانی. حسی یا فکری محدودی دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده. مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستورالعمل را در رابطه با استفاده از ماشین دریافت کرده باشند.	✔	✔	✔	✔
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.	✔	✔	✔	✔
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار. بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.	✔	✔	✔	✔
★	این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد. اگر فر صدای عجیب. بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود. فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✔	✔	✔	✔
⧅	ممکن است که در حین تمیز کردن. سطوح دستگاه از مواقع عادی داغ تر شوند و بایستی کودکان را دور نگه داشت (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)		✔	✔	
⧅	مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و ظروفی که در دفترچه راهنما ذکر شده را می توان در طول تمیز کردن در فر گذاشت نمائید. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)	✔	✔	✔	✔

دستگاه بایستی امکان قطع برق ماشین بعد از نصب آن را بدهد. قطع برق ممکن است توسط دسترسی به دوشاخه یا با استفاده از یک سویچ در سیم کشی ثابت براساس مقرارت سیم کشی ایجاد شود. (فقط مدل توکار)	✔	✔	✔	✔
اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.		✔		
هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبیِ استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.		✔		
دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.		✔		
دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.		✔		

احتیاط

تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشته طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✔		✔	✔
هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید.	✔		✔	
برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✔		✔	✔
برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✔		✔	✔
اگر دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود؛	✔		✔	✔
بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده غذائی پاک شود؛	✔	✔		✔
سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✔	✔		
تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✔	✔
شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✔		✔	
هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✔	
به المنت های گرم کننده یا دیواره های داخل فر تا زمانیکه فر خنک نشده دست نزنید.			✔	
مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✔	
هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✔	
از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.	✔			✔
از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.	✔			✔
فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود)	✔		✔	
هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✔	✔	✔	

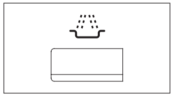
فهرست مندرجات

استفاده از این کتابچه دستوراتی ... ۲
اطلاعات مهم ایمنی ... ۲
راهنمای علائم و نمادها ... ۲
احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد ... ۲
دستورات ایمنی مهم ... ۳
راهنمای مراجعه سریع ... ۶
استفاده از تمیز کردن با بخار ... ۷
صفحه کنترل ... ۸
فر ... ۸
ملحقات ... ۹
نصب فر مایکروویو ... ۱۰
تنظیم وقت ... ۱۱
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند ... ۱۱
نحوه کارکرد فر مایکروویو ... ۱۲
اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید ... ۱۲
پختن/گرم کردن مجدد ... ۱۳
مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت ... ۱۴
توقف آشپزی ... ۱۴
تنظیم مدت آشپزی ... ۱۴
استفاده از ویژگی آشپزی ایرانی ... ۱۵
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره خودکار ... ۲۰
استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت ... ۲۱
آشپزی چند مرحله ای ... ۲۳
پیش گرم کردن سریع فر ... ۲۴
استفاده از ویژگی آشپزی اسنک ... ۲۴
استفاده از ویژگی بخار خودکار/آشپزی کراستی ... ۲۶
استفاده از عملکرد آشپزی با بخار به طور دستی ... ۳۰
استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی ... ۳۲
آشپزی توسط هواپز ... ۳۴
کباب کردن ... ۳۴
انتخاب ملحقات ... ۳۵
با سیخ کباب کردن ... ۳۵
استفاده از سیخ چندگانه عمودی ... ۳۶
ترکیب مایکروویو و منقل ... ۳۶
ترکیب مایکروویو و هواپزی ... ۳۷
قفل ایمنی فر مایکروویو ... ۳۷
راهنمای ظرف خوراکپزی ... ۳۸
خاموش کردن بیپر ... ۳۸
عملکرد توقف دستی صفحه گردان ... ۳۸
راهنمای آشپزی ... ۳۹
تمیز کردن فر مایکروویو ... ۴۹
نگهداری و تعمیر فر مایکروویو ... ۴۹
مشخصات فنی ... ۵۰

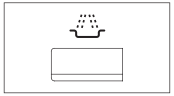
فارسی

راهنمای مراجعه سریع

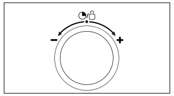
می خواهم قدری غذا بپزم.



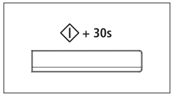
۱. غذا را در فر قرار دهید.
دکمه Microwave (مایکروویو) را فشار دهید.



۲. دکمه Microwave (مایکروویو) را آنقدر فشار دهید که میزان نیروی مناسب نمایش داده شود.



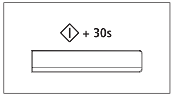
۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** مدت لازم برای پختن را انتخاب کنید.



۴. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه : پختن شروع می شود.
هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

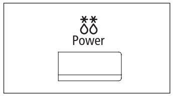
می خواهم ۳۰ ثانیه بیشتر اضافه کنم.



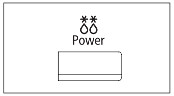
بگذارید که غذا در فر باقی بماند.

دکمه **+30s** را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

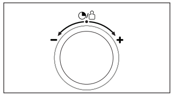
می خواهم یخ قدری غذا را آب کنم.



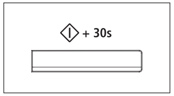
۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید.
دکمه **Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت)** را فشار دهید.



۲. طبقه بندی غذا را توسط فشردن دکمه **Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت)** انتخاب کنید تا اینکه طبقه بندی مورد نظر غذا انتخاب شود.



۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** مدت لازم برای پختن را انتخاب کنید.

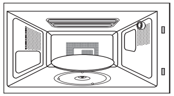


۴. دکمه **Start (شروع)** را فشار دهید.
نتیجه : آب شدن یخ شروع می شود.
هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

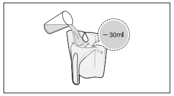
استفاده از تمیز کردن با بخار

بخار ایجاد شده توسط سیستم تمیز کردن با بخار سطح داخلی را خیس می کند.
پس از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، می توانید داخل فر را به آسانی تمیز کنید.

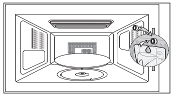
- از این عملکرد تنها پس از اینکه فر کاملاً خنک شده استفاده کنید. (دمای داخل اتاق)
- فقط از آب عادی و نه آب تقطیر شده استفاده کنید.
- بهتر است پس از استفاده از تمیز کردن با بخار، عملکرد بوزدائی را اجرا کنید.
- اگر دریچه در حین استفاده باز شود، "E-47" نمایش داده خواهد شد. (آب در داخل فر به واسطه عملکرد تمیز کردن با بخار بسیار داغ خواهد بود.)



۱. دریچه را باز کنید.

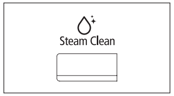


۲. کاسه آب را با استفاده از خط راهنما پر از آب کنید. (این خط در حدود ۳۰ میلی لیتر است.)

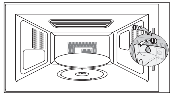


۳. لطفاً کاسه آب را در سمت راست فر نصب کنید.

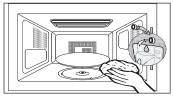
۴. دریچه را ببندید.



۵. دکمه **Steam Clean** (تمیز کردن با بخار) را فشار دهید.
(لامپ در طول مدت تمیز کردن با بخار کار می کند.)



۶. دریچه را باز کنید.



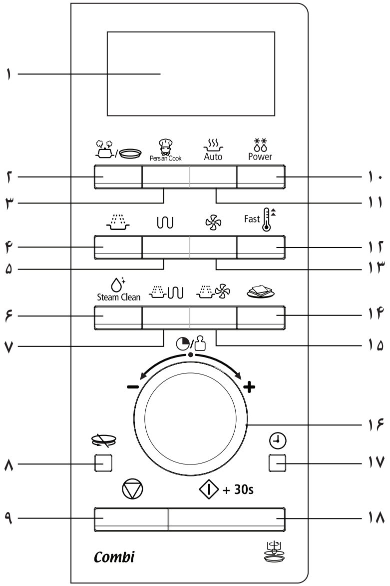
۷. لطفاً داخل فر را با حوله خشک تمیز کنید.صفحه گردان را برداشته و از کاغذ آشپزخانه استفاده کنید.

هشدار

- در طول حالت "**Steam Clean**" (تمیز کردن با بخار) تنها می توان از کاسه آب استفاده کرد.
- هنگام پختن اقلام غیرمایع. کاسه آب را بردارید چون به فر مایکروویو آسیب وارد کرده و موجب آتشسوزی خواهد شد.

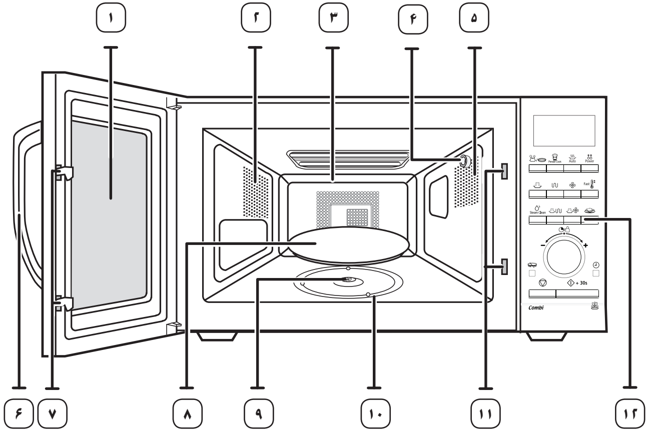
CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 7 5/23/2012 5:15:34 PM

صفحه کنترل



۱. صفحه نمایش
۲. دکمه ویژگی آشپزی ایرانی
۳. دکمه ویژگی آشپزی خودکار
۴. دکمه مایکروویو
۵. دکمه کباب پز
۶. دکمه تمیز کردن با بخار
۷. دکمه مایکروویو+کباب پز
۸. دکمه روشن/خاموش صفحه گردان
۹. دکمه توقف/لغو
۱۰. دکمه ویژگی یخ زدائی پرقدرت
۱۱. دکمه ویژگی دوباره گرم کردن خودکار
۱۲. دکمه گزینش دوباره گرم کردن سریع خودکار
۱۳. دکمه هواپز
۱۴. دکمه ویژگی آشپزی اسنک خودکار
۱۵. دکمه مایکروویو+هواپز
۱۶. دکمه گردشی (مدت آشپزی، وزن و اندازه وعده غذائی)
۱۷. دکمه تنظیم ساعت
۱۸. دکمه شروع/+30s

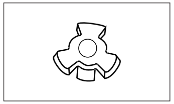
فر



۱. دریچه
۲. سوراخ های هواگیر
۳. المانت گرم کننده
۴. نگه دارنده کاسه آب
۵. سوراخ های هواگیر
۶. دستگیره دریچه
۷. چفت و بست های دریچه
۸. صفحه گردان
۹. نقطه اتصال
۱۰. حلقه گردنده
۱۱. سوراخ های چفت و بست ایمنی
۱۲. صفحه کنترل

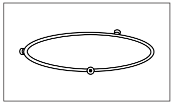
ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید. چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون استفاده کرد.



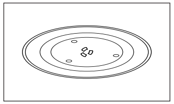
۱. **متصل کننده**, بایستی به طور صحیح بر روی میله موتور در سطح زیرین فر قرار داده شود.

منظور: متصل کننده صفحه گردان را می گرداند.



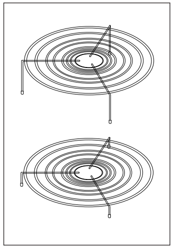
۲. **حلقه گردنده**، بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

منظور: حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



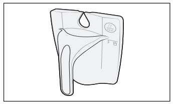
۳. **صفحه گردان**. بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیافتد.

منظور: صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



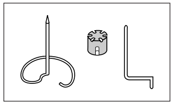
۴. **صفحه بالا، صفحه پائین**. بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود.

منظور: می توان از صفحات فلزی برای پختن دو نوع غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک را می توان روی صفحه گردان قرار داده و یک ظرف دوم را روی صفحه فلزی گذاشت. **از صفحات فلزی می توان برای کباب پزی، هواپزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.**



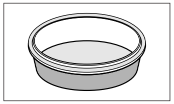
۵. **کاسه آب تمیز**. در سمت راست فر قرار می گیرد.

منظور: از کاسه آب می توان برای تمیز کردن استفاده کرد.



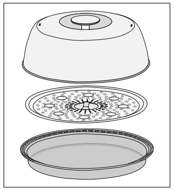
۶. **سیخ بریان کردن**، **متصل کننده باربیکیو و سیخ کباب**، در کاسه شیشه ای قرار می گیرند.

منظور: سیخ بریان کردن روش مناسبی برای کباب کردن مرغ است چون لازم نیست که گوشت را برگردانید. می توان از آن برای کباب کردن ترکیبی استفاده کرد.



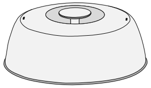
۷. **کاسه شیشه ای**، روی صفحه گردان قرار می گیرد.

منظور: پایه کباب کردن روی کاسه شیشه ای قرار می گیرد.

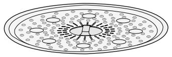


۸. **بخارپز/بشقاب کراستی** روی صفحه گردان قرار می گیرد.

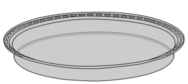
منظور: از Pro Steamer می توان برای بخارپز کردن آشپزی کراستی استفاده کرد. از بشقاب کراستی برای بهتر قهوه ای کردن غذا در مایکروویو یا حالت های کباب کردن ترکیبی استفاده می شود تا خمیر شیرینی و پیتزا برشته نمانند.



سرپوش فولاد ضدزنگ

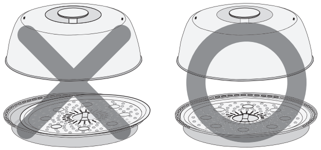


سینی بخار



سینی بخار/بشقاب کراستی

احتیاط



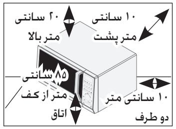
فارسی

احتیاط

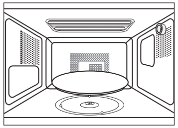
- هرگز از این Pro Steamer برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید. ممکن است موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب محصول شود.
- از Pro Steamer بدون آب یا غذا در داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از Pro Steamer استفاده می کنید، قبل از استفاده حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب در آن بریزید. اگر مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، ممکن است موجب پخته شدن ناتمام شده یا موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب به محصول شود.
- بایستی هنگام بیرون آوردن محفظه از داخل Pro Steamer پس از آشپزی مراقب بود چون بسیار داغ خواهد بود.
- از Pro Steamer تنها بایستی در حالت "Auto Steam/Crusty Cook (**بخار خودکار/آشپزی کراستی**) : 1-S تا 5-S" استفاده کرد.
- از بشقاب کراستی تنها بایستی در حالت "Auto Steam/Crusty Cook (**بخار خودکار/آشپزی کراستی**) : 1-C تا 5-C" استفاده کرد.
- حتماً سرپوشی را روی Pro Steamer نصب کنید که اندازه **Steam Plate/Crusty Plate** (**بشقاب بخارپز/بشقاب کراستی**) باشد. تخم مرغ و شاه بلوط بدون گذاشتن سرپوش بخار و بشقاب بخار به طوریکه در این کتابچه دستورات نشان داده شده منفجر خواهند شد.

نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.



۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.



۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.

۳. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☛ اگر سیم برق آسیب دیده، بایستی توسط یک سیم یا مجموعه ویژه که از سوی سازنده یا کارگزار خدماتی اش موجود است تعویض شود.
برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز زمینی شده ۳ شاخه، ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز، برق متناوب بزنید. اگر سیم برق این دستگاه آسیب دیده، بایستی با یک سیم ویژه تعویض شود.

☛ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

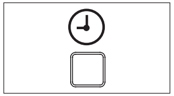
تنظیم وقت

فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده ":0"، "88:88" یا "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایان شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

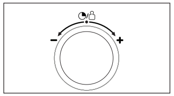
- هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.

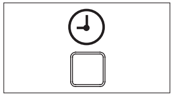


۱. **برای نمایش وقت...** **سپس دکمه ⊙ را فشار دهید...**

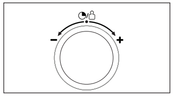
به صورت ۲۴ ساعته	یکبار
به صورت ۱۲ ساعته	دوبار



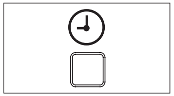
۲. برای تنظیم ساعت **دسته تنظیم** را برگردانید.



۳. دکمه **Clock (ساعت)** ⊙ را فشار دهید.



۴. برای تنظیم دقیقه **دسته تنظیم** را برگردانید.



۵. هنگامیکه وقت درست نمایش داده شد. دکمه **Clock (ساعت)** ⊙ را برای راه اندازی ساعت فشار دهید.

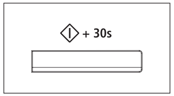
نتیجه : هرزمان که از فر مایکروویو استفاده نمی کنید. وقت نمایش داده می شود.

کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید. اگر مطمئن نیستید، به قسمت تحت عنوان "اگر مطمئن نیستید یا مشکلی دارید چکار کنید" مراجعه نمائید.

☛ این فر بایستی به پریز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی سرجایش در فر قرار داشته باشد. اگر از میزان نیروئی به غیر از حداکثر (۱۰۰ درصد - ۹۰۰ وات) استفاده می شود. آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

دریچه فر را توسط کشیدن دستگیره در سمت راست دریچه باز کنید. یک لیوان آب را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.



دکمه **Start (شروع)** ◇ را فشار داده و توسط فشردن دکمه **Start (شروع)** ◇ به دفعات لازم. وقت را روی ۴ یا ۵ دقیقه تنظیم کنید.

نتیجه : فر آب را برای ۴ یا ۵ دقیقه گرم می کند. آب سپس بایستی شروع به جوشیدن کند.

فارسی

نحوه کارکرد فر مایکروویو

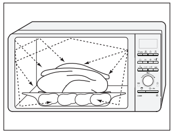
مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند؛ انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

- یخ زدائی
- دوباره گرم کردن
- پختن

اصول آشپزی

۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون به داخل فر منعکس شده و در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.



۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:

- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

☛ در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود. پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز
- دمای یکسان در سرتاسر غذا

اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید

آشنائی با یک دستگاه تازه همیشه قدری وقت می گیرد. اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید، راه حل های ارائه شده را امتحان کنید. این راه حل ها ممکن است به شما در صرفه جوئی در وقت و دردسر تماس تعمیراتی بیهوده کمک کنند.

موارد زیر به طور عادی اتفاق می افتند.

- تقطیر در داخل فر
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
- پراکنده شدن بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها.

غذا اصلاً پخته نشده است.

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و دکمه Start (شروع) ◇ را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار انداز مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی).

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی زیاد به دیواره های داخلی نزدیک است؟

فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست.

* راه حل: فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.

- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود.

* راه حل: دوشاخه برق را کشیده و دوباره وصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

پیغام "E-24" نشان داده می شود.

- پیغام "E-24" قبل از زیاد گرم شدن فر به طور خودکار نشان داده می شود. در صورت فعال شدن پیغام "E-24"، کلید "Stop/Cancel" (توقف/لغو) را برای استفاده از حالت اولیه فشار دهید.

اگر راهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان Samsung تماس حاصل نمائید. لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

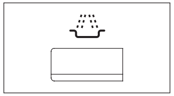
پختن/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پختن یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

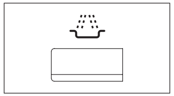
درپوش را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. درپوش را ببندید. هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

1. دکمه Microwave (مایکروویو) را فشار دهید.

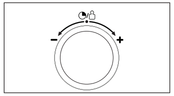


نتیجه : نشانگرهای زیر نمایان می شوند:
(حالت مایکروویو).

2. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه Microwave (مایکروویو) انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود. برای جزئیات بیشتر به جدول میزان نیرو در زیر مراجعه کنید.

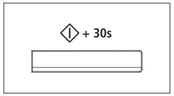


3. با چرخاندن دکمه گردشی مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.



نتیجه : مدت آشپزی نمایان می شود.

4. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.



نتیجه : چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند. پختن شروع شده و هنگامیکه تمام شد:

- فر بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند.
- فر سپس هر دقیقه یکبار بیپ می کند.

اگر مایلید که میزان کنونی نیرو در داخل فر را بدانید، دکمه Microwave (مایکروویو) را یکبار فشار دهید. اگر می خواهید میزان نیرو را در حین آشپزی تغییر دهید. دکمه Microwave (مایکروویو) را دوبار یا بیشتر فشار دهید تا میزان نیروی دلخواه انتخاب شود.

شروع سریع:

اگر می خواهید یک وعده غذائی را برای مدت کوتاهی در حداکثر نیرو (۹۰۰ وات) گرم کنید. صرفاً کافیست دکمه Start (شروع) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه مدت آشپزی فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می کند.

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 13 5/23/2012 5:15:38 PM

مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت

عملکرد میزان نیرو به شما کمک می کند که مقدار انرژی پخش شده و بنابراین زمان لازم برای پختن یا گرم کردن مجدد غذا را بسته به نوع و مقدار آن سازگار کنید. می توانید از بین شش میزان نیرو انتخاب کنید.

میزان نیرو	درصد	مقدار
زیاد	٪ ۱۰۰	۹۰۰ وات
متوسط زیاد	٪ ۶۷	۶۰۰ وات
متوسط	٪ ۵۰	۴۵۰ وات
متوسط کم	٪ ۳۳	۳۰۰ وات
یخ زدائی	٪ ۲۰	۱۸۰ وات
کم	٪ ۱۱	۱۰۰ وات

مدت آشپزی که در دستورات غذائی و این کتابچه داده شده به میزان نیروی خاص ذکر شده مربوط می شود.

اگر اینرا انتخاب کنید...	آنوقت زمان آشپزی بایستی این مقدار باشد....
میزان نیروی زیادتر	کاهش یابد
میزان نیروی کمتر	افزایش یابد

توقف آشپزی

می توانید آشپزی را در هر زمان به دلایل زیر متوقف کنید:

- کنترل غذا
- وارونه کردن یا هم زدن غذا
- بگذارید سرجایش باقی بماند

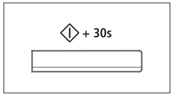
برای متوقف کردن آشپزی...	سپس...
موقتاً	دریچه را باز کنید. **نتیجه :** آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی، دریچه را دوباره ببندید و دکمه Start (شروع) ◇ را فشار دهید.
کاملاً	دکمه Stop (توقف) ▽ را فشار دهید. **نتیجه :** آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید، دکمه Stop (توقف) ▽ را دوباره فشار دهید.

تنظیم مدت آشپزی

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه +30s یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

- کنترل غذا
- وارونه کردن یا هم زدن غذا

برای افزایش مدت آشپزی غذا، دکمه Start (شروع) ◇ را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.



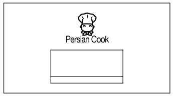
مثال: برای افزودن سه دقیقه، دکمه Start (شروع) ◇ را شش بار فشار دهید.

استفاده از ویژگی آشپزی ایرانی

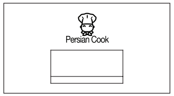
۱۶ ویژگی Persian Cook (آشپزی ایرانی) مدت های آشپزی برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

☛ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

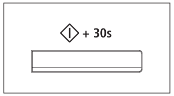
دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.



۱. دکمه **Persian Cook (آشپزی ایرانی)** را فشار دهید.



۲. آیتم غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **Persian Cook (آشپزی ایرانی)** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



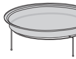
۳. دکمه **Start (شروع)** را برای خاتمه یخ زدائی دوباره فشار دهید.

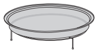
<u>**نتیجه :**</u> غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

استفاده از تنظیمات آشپزی ایرانی

جدول زیر ۱۶ برنامه خودکار برای آشپزی ایرانی را عرضه می کند.
این جدول حاوی مقادیر، مواد و توصیه های مربوطه می باشد.
مدت آشپزی و میزان نیرو برای آسایش شما از قبل برنامه ریزی شده اند.
از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

کُد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
1-P **خوراک ماهی**	۰/۷-۰/۴	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای بالا 	ماهی کامل (استخوان را جدا کنید) پیاز ۵۰ گرم قاچ شده (قاچ های نازک) سیر ۲ عدد قاچ های نازک زعفران بخارپز ۵۰ گرم آب لیمو ۵۰ گرم نمک، فلفل و ادویه به اندازه لازم پوست لیمو ۱۲ گرم روغن ۵۰ گرم
	توصیه		
	۱. محتویات داخلی و استخوان های ماهی را جدا کنید. ۲. ماهی را ۱ ساعت در سُسی از مخلوط پوست لیموی رنده شده ۱۲ گرم، پیاز قاچ شده ۵۰ گرم، سیر رنده شده ۱۲ گرم، روغن ۵۰ گرم، آب لیمو ۵۰ گرم، زعفران بخارپز ۵۰ گرم، نمک، فلفل و ادویه قرار دهید. ۳. داخل ماهی را با قلم مو آب زعفران و کره بمالید. ۴. قدری پیاز و سیر را در داخل ماهی قرار دهید. ۵. ماهی را روی بشقاب کراستی قرار دهید. ۶. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.		

کُد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
2-P **حلوا**	۰/۸-۰/۵	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین 	(سنگک) آرد ۲۵۰ گرم روغن ۱۲۵ گرم (نصف مایع، نصف جامد) شکر ۲۰۰ گرم (آب داغ، گلاب، زعفران بخارپز ۲۰۰ گرم)

توصیه

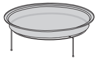
۱. آب، شکر، گلاب، زعفران بخارپز را در یک کاسه پیرکس مخلوط کرده، سپس روی صفحه گردان قرار داده و با۹۰۰ وات در ۵ دقیقه شروع کرده، سپس بگذارید که سرد شود.

۲. آرد و روغن را در بشقاب کراستی مخلوط کنید تا به صورت خمیر در آید. مرکز بشقاب را خالی بگذارید (برای جلوگیری از سوختن)

۳. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای پائین قرار داده و دکمه شروع را فشار دهید.

۴. پس از صدای بیپ خوب هم بزنید، مرکز بشقاب را خالی کرده و ادامه را فشار دهید.

۵. به محض اینکه فر بیپ کرد، فرایند آشپزی تمام شده است. آنرا بیرون آورده و مخلوط آب داغ، شکر، گلاب، زعفران بخار پز را به آن اضافه کنید.

کُد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
3-P **کتلت**	۰/۶-۰/۴	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای بالا 	گوشت چرخ کرده کم چربی بره ۲۰۰ گرم سیب زمینی آب پز و رنده شده (آب را خالی کنید) ۱۰۰ گرم سیب زمینی خام و رنده شده (آب را خالی کنید) ۱۰۰ گرم پیاز رنده شده ۵۰ گرم نمک به اندازه کافی فلفل به اندازه کافی ادویه (دارچین، زردچوبه و پودر کاری ۰/۵ قاشق چایخوری) ۱ تخم مرغ روغن ۳۰ گرم

توصیه

۱. گوشت بره چرخ کرده، سیب زمینی رنده کرده (خام و آب پز) و پیاز را در کاسه مناسب بریزید.

۲. نمک، فلفل، ادویه و تخم مرغ زده شده را به مخلوط قبلی اضافه کنید.

۳. خوب مخلوط کنید تا به صورت خمیر درآید.

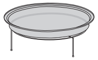
۴. آنها را به صورت گوله های کوچک درآورید (هرکدام ۴۵-۵۰ گرم).

۵. شکل آن را به بیضی تغییر داده و برای سرخ کردن سطحی صاف کنید.

۶. بشقاب کراستی را قبل از قرار دادن کتلت بر روی آن چرب کنید. با قلم مو روی کتلت ها روغن مالیده (آنها را چرب کنید) و کتلت ها را روی بشقاب کراستی قرار دهید.

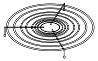
۷. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.

فارسی

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
4-P **کوکو سبزی**	۰/۶-۰/۴	بشقاب کرستی روی صفحه میله ای بالا 	سبزی کوکو ۲۵۰ گرم (تره، جعفری، گشنیز، شنبلیله، شوید) آرد ۲۵ گرم تخم مرغ ۳ عدد بیکینگ پودر ۱۰ گرم نمک و فلفل و ادویه به اندازه لازم روغن ۷۵ گرم

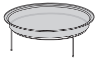
توصیه

۱. سبزیجات را در یک کاسه بریزید.
۲. ۳ تخم مرغ و آرد و بیکینگ پودر را به مخلوط اضافه کنید.
۳. نمک، فلفل و ادویه را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
۴. بشقاب کرستی را چرب کنید.
۵. مواد را داخل بشقاب کرستی بریزید.
۶. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای بالا گذاشته و شروع را فشار دهید.
۷. پس از شنیدن صدای بیپ. دریچه را باز کرده و سطح غذا را چرب کنید.
۸. غذا را به ۴ بخش تقسیم کرده و آنرا در فر مایکروویو گذاشته و شروع را فشار دهید.
۹. غذا را پس از شنیدن صدای بیپ برگردانده و شروع را فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
5-P **مرغ بریان شکم پر (جوجه کباب شکم پر)**	۱/۳-۱/۵	شبکه پائین 	۱ مرغ کامل ۱ فلفل سبز (پاپریکا) گیاه ادویه ای خرد شده ۳ قاشق غذاخوری ۲۵ گرم روغن پیاز سرخ شده ۵۰ گرم

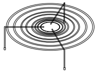
توصیه

۱. شکم مرغ را با گیاهان ادویه ای خرد شده و فلفل سبز پر کنید.
۲. یک سُس درست کنید (عصاره پیاز ۱۰۰ گرم، آب لیمو ۱۰۰ گرم، زعفران بخارپز ۱۰۰ گرم، روغن ۵۰ گرم، فلفل، نمک). سپس آنرا با سرنگ به همه قطعات جثه مرغ تزریق کنید.
۳. روغن و باقیمانده سُس را با قلم مو به مرغ بمالید.
۴. جوجه را از سمت سینه در وسط شبکه پائین به طرف پائین قرار دهید.
۵. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. و با قلم مو روغن بمالید.
۶. دکمه شروع را برای ادامه راول فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
6-P **کباب تابه ای**	۰/۵ -۰/۳	بشقاب کرستی روی صفحه میله ای بالا 	۲۰۰ گرم گوشت چرخ کرده (گوساله و بره) ۷۰ گرم پیاز رنده کرده ۲ گوجه فرنگی (چاق های گرد) نمک به اندازه لازم روغن ۲۵ گرم

توصیه

۱. گوشت چرخ کرده. پیاز رنده شده (پس از فشردن)، ادویه و نمک را مخلوط کنید.
۲. با دست هایتان شکل بدهید.
۳. تابه را از قبل قرار داده بر روی آن با قلم مو چرب کنید.
۴. با قلم مو روی کباب روغن مالیده (آنها را چرب کنید) و روی بشقاب کرستی قرار دهید. ۲ عدد گوجه فرنگی (چاق های گرد) را روی کباب ها بگذارید.
۵. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.
۶. پس از شنیدن صدای بیپ برگردانید و گوجه فرنگی ها را دوباره روی کباب بگذارید.
۷. دکمه شروع را برای ادامه راول فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
7-P **جوجه کباب**	۰/۷-۰/۵	شبکه بالا 	۶۰۰ گرم گوشت سینه مرغ آب پزشده زعفران ۵۰ گرم پیاز چاق شده ۷۰ گرم آب لیمو ۵۰ گرم ۵۰ گرم روغن نمک، فلفل، ادویه به اندازه لازم

توصیه

۱. سینه های مرغ را در سُس لیمو، پیاز، نمک، فلفل، آب زعفران و روغن بخوابانید. بگذارید ۱ ساعت بماند.
۲. سینه مرغ را به سیخ کشیده و روی شبکه بالا قرار دهید.
۳. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۴. دکمه شروع را برای ادامه راول فشار دهید.

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 17 5/23/2012 5:15:39 PM

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
8-P مرغ (زرشک پلو)	۰/۵-۰/۸	بشقاب کرستی روی صفحه گردان 	۲ قطعه جوجه ۴۸۰ گرم پیاز سرخ شده ۵۰ گرم بر گوجه فرنگی ۵۰ گرم سیر ۱ قطعه فلفل، نمک، ادویه به اندازه لازم آب لیمو ۲۵ گرم روغن ۳۰ گرم آب ۱۰۰ گرم زعفران بخارپز ۵۰ گرم

توصیه

۱. روغن را روی بشقاب کرستی بریزید.
۲. مرغ را با کارد بریده و سپس روی بشقاب کرستی قرار دهید.
۳. پیاز، بر گوجه فرنگی، نمک، فلفل، ادویه و آب لیمو را مخلوط کرده. زعفران را با آب در یک کاسه بخارپز کرده و سُس درست کنید سپس آنرا روی مرغ بریزید.
۴. روی صفحه گردان شیشه ای بگذارید. و دکمه شروع را فشار دهید.
۵. مرغ را پس از شنیدن صدای بیپ برگردانده و یک قاشق از سُس باقیمانده را روی آن بریزید و سپس دکمه شروع را فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
9-P کته (برنج)	۰/۴-۰/۶	-	برنج ۴۰۰ گرم آب ۸۰۰ گرم نمک به اندازه لازم روغن ۲۵ گرم- ۲ قاشق

توصیه

۱. آب، برنج، روغن و نمک را در یک کاسه مخلوط کنید.
۲. آنرا روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.
۳. به محض اینکه فر بیپ کرد یک کپه درست کرده و سرپوش را ببندید.
۴. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
10-P شله زرد	۰/۷-۱/۰	-	۲۰۰ گرم برنج خیس (نیم دانه خیس خورده) ۱۰۰۰ گرم آب ۳۵۰ گرم شکر ۰/۵ قاشق چایخوری زعفران (بخارپز با ۵۰ گرم آب) ۲۵ گرم کره ۱۰۰ گرم گلاب

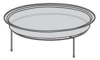
توصیه

۱. ۱۰۰۰ گرم آب و برنج را در یک کاسه بدون سرپوش مخلوط کنید. (برنج باید برای ۲ تا ۸ ساعت در آب باقی بماند. پس از آن آب را برداشته و آنرا با دست مخلوط کنید تا برنج به صورت تکه های کوچک در آید)
۲. آنرا روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.
۳. برنج را هم زده و له کنید سپس مواد دیگر را به محض اینکه فر بیپ کرد اضافه کنید. (زعفران باید با ۵۰ گرم آب مخلوط شده و بخار پز شود) آنها را خوب مخلوط کرده و در فر بگذارید.
۴. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
11-P خوراک سبزیجات	۱/۰-۱/۲	-	ساقه های کرفس ۱۰۰ گرم ساقه های کدو حلوائی ۱۰۰ گرم ساقه های گوجه فرنگی ۱۵۰ گرم ساقه های سیب زمینی ۱۰۰ گرم ساقه های پاپریکای رنگی ۱۰۰ گرم ساقه های هویج ۱۰۰ گرم پیاز قاچ شده ۱۵۰ گرم قارچ قاچ شده ۱۰۰ گرم سیر رنده شده ۳ قطعه رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم آب لیمو ۵۰ گرم کره آب شده ۵۰ گرم آب ۱۰۰ گرم سینه مرغ خرد شده ۲۰۰ گرم سُس (مخلوط رب گوجه فرنگی، آب لیمو، روغن، آب، فلفل و نمک)

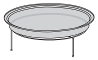
توصیه

۱. پیاز قاچ کرده، سینه مرغ خرد شده، کره آب شده و سیر رنده شده را در یک کاسه پیرکس شیشه ای مخلوط کنید.
۲. رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، زردچوبه و آب لیمو را برای درست کردن سُس مخلوط کرده و روی سبزیجات بریزید.
۳. همه سبزیجات را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. در ظرف را بگذارید.
۴. روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.
۵. به محض اینکه فر بیپ کرد خوب هم بزنید.
۶. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
12-P سبزی سرخ کرده (سبزیجات سرخ شده)	۰/۳-۰/۲	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای بالا 	۵۰۰ گرم سبزی قورمه (تره، جعفری، شنبلیله) روغن ۱۰۰ گرم

توصیه

۱. سبزیجات را در بشقاب کراستی ریخته و به آن روغن اضافه کنید.
۲. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.
۳. پس از صدای بیپ هم بزنید و دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
13-P پیاز داغ	۰/۳-۰/۱	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای بالا 	پیاز قاچ شده ۱۵۰ گرم روغن ۳۰ گرم

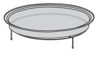
توصیه

۱. پیاز را به قاچ های بسیار نازک قاچ کنید.
۲. قاچ ها را از هم جدا کنید.
۳. بشقاب کراستی را چرب کنید.
۴. ۲ قاشق روغن به پیازها اضافه کرده و مخلوط کنید.
۵. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار داده و شروع را فشار دهید.
۶. پس از صدای بیپ هم بزنید و دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

کد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
14-P مافین	۰/۷-۰/۵	-	آرد ۱۵۵ گرم شیر ۱۵۵ گرم کره آب شده ۶۰ گرم وانیل ۱/۸ قاشق چایخوری شکر ۶۰ گرم ۱ تخم مرغ زده شده بیکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری خرده شکلات (ضد گرم شدن) ۷۵ گرم

توصیه

۱. توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن سریع به ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.
۲. آرد و بیکینگ پودر را در کاسه بریزید.
۳. سپس شکر را به کاسه اضافه نمائید.
۴. آنها را با قاشق مخلوط کرده و یک سوراخ در داخل ایجاد کنید.
۵. تخم مرغ، شیر و وانیل را مخلوط کرده و در سوراخ بریزید. سپس کره خنک آب شده را به سوراخ اضافه کرده و آنها را مخلوط کنید.
۶. آنها را در قالب های مافین بریزید.
۷. قالب های مافین را روی صفحه گردان شیشه ای قرار داده و شروع را فشار دهید.

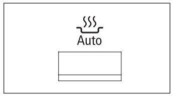
کُد/خوراک	اندازه وعده غذائی (کیلوگرم)	ابزار یدکی (سطح طبقه)	مواد
15-P **میرزا قاسمی**	۰/۴-۰/۶	بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین 	بادنجان سرخ کرده ۲۵۰ گرم سیر چرخ کرده ۶ قطعه گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم روغن ۲۵ گرم تخم مرغ ۱ عدد نمک به اندازه لازم
	توصیه		
	۱. بادنجان را سرخ کرده و با گوجه فرنگی و سیر، روغن، نمک له کنید. ۲. آنها را در بشقاب کراستی روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. ۳. پس از شنیدن صدای بیپ، یک تخم مرغ را در وسط غذا اضافه کنید. ۴. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.		
16-P **خورش کرفس**	۰/۵-۰/۷	-	نعنا و جعفری سرخ کرده ۷۵ گرم کرفس ۱۲۰ گرم رب گوجه فرنگی ۲۵ گرم (نمک، فلفل، ادویه به اندازه لازم) قطعات مرغ ۱۲۵ گرم آب غوره ۵۰ گرم آب ۲۵۰ گرم پیاز سرخ شده ۵۰ گرم
	توصیه		
	۱. نعنا جعفری و کرفس را به طور جداگانه سرخ کنید. ۲. سپس رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل، ادویه، مرغ، آب غوره، آب و پیاز سرخ کرده را اضافه کنید. ۳. آنها را در کاسه پیرکس روی صفحه گردان شیشه ای قرار دهید. و شروع را فشار دهید. ۴. به محض اینکه فر بیپ کرد خوب هم بزنید. ۵. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.		

استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره خودکار

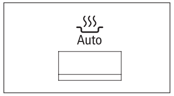
چهار ویژگی **Auto Reheat (دوباره گرم کردن خودکار)** مدت های آشپزی برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید. می توانید اندازه وعده غذائی را با گرداندن دکمه گردشی تنظیم کنید.

☛ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

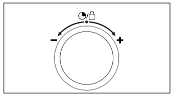
دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.



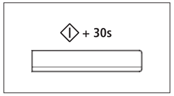
۱. دکمه **Auto Reheat (دوباره گرم کردن خودکار)** را فشار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **Auto Reheat (دوباره گرم کردن خودکار)** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



۳. اندازه وعده غذائی را با گرداندن **دکمه گردشی** انتخاب کنید.



۴. دکمه **Start (شروع)** را برای خاتمه یخ زدائی دوباره فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

استفاده از تنظیمات دوباره گرم کردن خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب دوباره گرم کردن و آشپزی خودکار مختلف می باشد. برنامه های شماره ۱ و ۲ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند. برنامه های شماره ۳ و ۴ با ترکیبی از مایکروویوها و هواپزی کار می کنند.

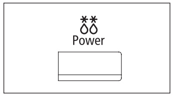
کُد/خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار (دقیقه)	توصیه ها
۱. غذای آماده سرد	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم	۳	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
۲. سوپ/سُس سرد	۲۰۰ تا ۲۵۰ میلی لیتر ۳۰۰ تا ۳۵۰ میلی لیتر ۴۰۰ تا ۴۵۰ میلی لیتر ۵۰۰ تا ۵۵۰ میلی لیتر ۶۰۰ تا ۶۵۰ میلی لیتر ۷۰۰ تا ۷۵۰ میلی لیتر	۲-۳	در یک بشقاب یا کاسه سوپ سرامیکی عمیق ریخته و در طول گرم کردن با سرپوش پلاستیکی بپوشانید. به محض اینکه فر بیپ کرد، سوپ را هم بزنید (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود). قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید.
۳. پیتزای یخ زده	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم ۴۵۰ تا ۵۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم	-	توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد هواپزی برای ۵ دقیقه به دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید. یک پیتزای یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد) را روی صفحه میله ای بالا قرار داده، دو پیتزای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین و بالا قرار دهید.
۴. رُل های نان یخ زده	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم (۲ قطعه) ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۴ قطعه) ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم (۶ قطعه) ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم (۸ قطعه)	۳-۵	توصیه می کنیم که فر را با استفاده از عملکرد هواپزی برای ۵ دقیقه به دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید. ۲ تا ۶ رُل نان یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد) را به صورت دایره روی صفحه پائین قرار دهید. ۸ رُل نان یخ زده را به همین صورت روی صفحه پائین و بالا قرار دهید. این برنامه برای محصولات نانوائی یخ زده کوچک از قبیل رُل های نان، رُل های چی باتا و بگت های کوچک مناسب است.

استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت

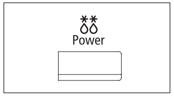
ویژگی **Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت)** (Power) به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی، نان، کیک و میوه را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود. شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

☛ فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

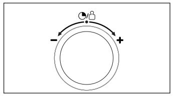
دریچه را باز کنید. غذای یخ زده را روی یک سرامیک در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.



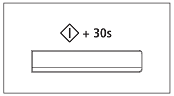
۱. دکمه **Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت)** Power را فشار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه **Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت)** Power انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



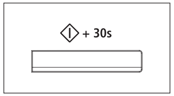
۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** وزن غذا را انتخاب کنید.



۴. دکمه **Start (شروع)** را فشار دهید.

نتیجه :

- یخ شروع به آب شدن می کند.
- فر در طول آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.



۵. دکمه **Start (شروع)** را برای خاتمه یخ زدائی دوباره فشار دهید.

نتیجه : هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

☛ می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار، عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "یخ زدائی" در صفحه ۴۴ مراجعه نمائید

استفاده از تنظیمات یخ زدائی پرقدرت

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های یخ زدائی پرقدرت مختلف می باشد. همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید.
گوشت، مرغ و ماهی را روی یک بشقاب شیشه ای مسطح قرار داده، نان و کیک را روی کاغذ آشپزخانه بچینید.

کُد/خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	مدت انتظار (دقیقه)	توصیه ها
۱. استیک/گوشت با استخوان/گوشت خرد کرده/قطعات مرغ	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰-۹۰	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.
۲. مرغ	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰-۹۰	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است.
۳. ماهی	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰-۶۰	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است.
۴. نان/کیک	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	۱۰-۶۰	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را به صورت افقی روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.
۵. میوه	۱۰۰ تا ۶۰۰ گرم	۵-۲۰	میوه ها را به طور یکدست روی یک ظرف شیشه ای مسطح پخش کنید. این برنامه برای همه نوع میوه مناسب است.

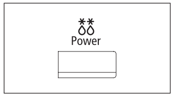
آشپزی چند مرحله ای

فر مایکروویو را می توان طوری برنامه ریزی کرد تا غذا را در سه مرحله بپزد (حالت هواپزی. مایکروویو+هواپزی و پیش گرم کردن سریع را می توان در آشپزی چند مرحله ای به کار برد). مثال: می خواهید از یخ زدائی پرقدرت استفاده کرده و غذا را بدون تنظیم مجدد بعد از هر مرحله بپزید. بنابراین می توانید یک مرغ ۱/۸ کیلوگرمی را در سه مرحله یخ زدائی کرده و بپزید:

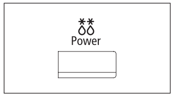
- یخ زدائی
- آشپزی با مایکروویو برای ۳۰ دقیقه
- کباب کردن برای ۱۵ دقیقه

☛ یخ زدائی بایستی مرحله اول باشد. از ترکیب و منقل فقط می توان یک بار در طول دو مرحله باقی مانده استفاده کرد. ولی می توان دوبار از مایکروویو استفاده کرد (در دو میزان نیروی مختلف).

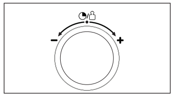
۱. دکمه Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت) را فشار دهید.



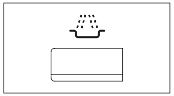
۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه Power Defrost (یخ زدائی پرقدرت) انتخاب کنید.



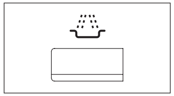
۳. وزن را با گرداندن دکمه گردشی روی دفعات مناسب قرار دهید (در این مثال. ۱۸۰۰ گرم).



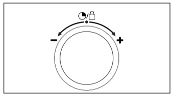
۴. دکمه Microwav (مایکروویو) را فشار دهید.



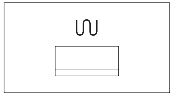
۵. میزان نیروی مایکروویو را با فشردن دکمه Microwave (مایکروویو) برای انتخاب Power Level (میزان نیرو) تنظیم کنید (در این مثال. ۴۵۰ وات).



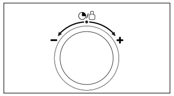
۶. با چرخاندن دکمه گردشی، مدت آشپزی را انتخاب کنید (در این مثال. ۳۰ دقیقه).



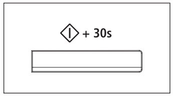
۷. دکمه Grill (منقل) را فشار دهید.



۸. با چرخاندن دکمه گردشی، مدت آشپزی را انتخاب کنید (در این مثال. ۱۵ دقیقه).



۹. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.



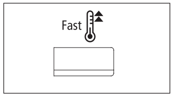
نتیجه : آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

پیش گرم کردن سریع فر

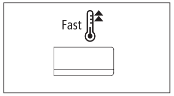
برای آشپزی هواپزی، توصیه می شود که فر را قبل از قرار دادن غذا در آن به دمای مناسب پیش گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای درخواست شده رسید. این دما برای تقریباً ۱۰ دقیقه حفظ می شود؛ سپس به طور خودکار خاموش می شود.

کنترل کنید که المان گرم کننده در وضعیت صحیح برای نوع آشپزی که لازم دارید قرار داشته باشد.

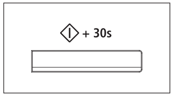


۱. دکمه Fast Preheat (پیش گرم کردن سریع) Fast را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شود:
۲۵۰ درجه سانتی گراد (دما)



۲. دکمه Fast Preheat (پیش گرم کردن سریع) Fast را یکبار یا بیشتر برای تنظیم دما فشار دهید.



۳. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه : فر به دمای درخواست شده پیش گرم می شود.
- به محض رسیدن به دمای پیش تنظیم شده، فر ۶ بار صدای بیپ کرده و این دما برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.
- بعد از ۱۰ دقیقه، ۴ بار صدای بیپ کرده و عملکرد متوقف می شود.

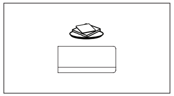
در صورتیکه دمای داخلی به دمای پیش تنظیم شده رسیده باشد. ۶ بار صدای بیپ می کند و دما و دمای از پیش تنظیم شده برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه Fast Preheat (پیش گرم کردن سریع) Fast را فشار دهید.

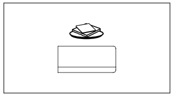
استفاده از ویژگی آشپزی اسنک

ویژگی Junior/Snack (کوچک/اسنک) شش برنامه خودکار را برای همبرگر، رویولی و ذرت بوداده. بال مرغ خی زده، اسنک خی زده و ناچوس ارائه می کند. لازم نیست که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید. می توانید تعداد وعده های غذائی را با گرداندن تکمه گردان تنظیم کنید.

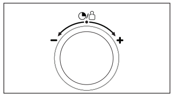
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.



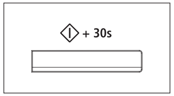
۱. دکمه Snack (اسنک) را فشار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه Snack (اسنک) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



۳. اندازه وعده غذائی را با گرداندن **دکمه گردشی** انتخاب کنید.



۴. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه : غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" را چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

استفاده از تنظیمات آشپزی اسنک

جدول زیر برنامه های خودکار برای انواع غذا و اسنک که مورد علاقه کودکان هستند و خوراک کوچک باب روز را ارائه می کند. این جدول حاوی مقدار، مدت باقی ماندن و توصیه های مربوطه می باشد.
برنامه های شماره ۱، ۲، ۵ و ۶ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.
برنامه شماره ۳ با ترکیب مایکروویو و منقل کار می کند.
برنامه شماره ۴ با ترکیب منقل و هواپزی کار می کند.

کد/خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار (دقیقه)	توصیه ها
۱. همبرگر سرد	۱۵۰ گرم (۱ قطعه) ۳۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱-۲	همبرگر (رُل) نان با بریده گوشت گاو) یا چیزبرگر را روی کاغذ آشپزخانه قرار دهید. یک همبرگر را در مرکز صفحه گردان قرار داده. دو همبرگر را در دو سمت مقابل صفحه گردان قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن. از چاشنی کاهو. برش گوجه فرنگی. سُس و ادویه جات استفاده کنید.
۲. رویولی کوچک سرد	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم	۳	رویولی که قبلاً سرد شده را در ظرف پلاستیکی مقاوم در مقابل مایکروویو و در مرکز صفحه گردان قرار دهید. لایه پلاستیکی محصول آماده را سوراخ کرده یا ظرف پلاستیکی را با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. این برنامه برای رویولی به اضافه رشته فرنگی در سُس مناسب است.
۳. بال های مرغ یخ زده	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۲	بال های آماده مرغ یخ زده یا پاهای کوچک مرغ (قبلاً پخته و ادویه زده شده) را روی صفحه فلزی بالا طوری قرار دهید که پوست به سمت پائین باشد. آنرا به صورت دایره قرار داده و مرکز صفحه را خالی بگذارید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید.
۴. اسنک پیتزا یخ زده	۲۰۰ گرم (۵ تا ۶ قطعه) ۳۰۰ گرم (۸ تا ۹ قطعه)	-	اسنک پیتزا یا کیش های کوچک یخ زده را به طور یکدست روی صفحه فلزی بالا قرار دهید.
۵. ذرت بوداده	۱۰۰ گرم	-	از محصول ویژه برای ذرت بوداده برای تهیه در فر مایکروویو استفاده کنید. دستورالعمل های تولید کننده غذائی را دنبال کرده و کیسه را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. در طول این برنامه. ذرت پاپ کرده و حجم کیسه افزایش پیدا خواهد کرد. هنگام خارج و باز کردن کیسه داغ مراقب باشید
۶. ناچوس	۱۲۵ گرم	-	ناچوس (چیپس های توتیلا) را روی بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. ۵۰ گرم پنیر چدار رنده شده و ادویه جات را روی آن بریزید. روی صفحه گردان قرار دهید.

استفاده از ویژگی بخار خودکار/آشپزی کراستی

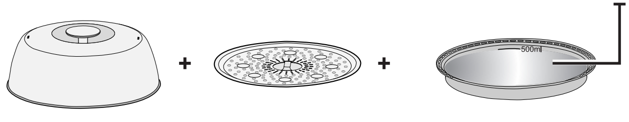
ویژگی Auto Steam/Crusty Cook **(بخار خودکار/آشپزی کراستی)** زمان آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید. می توانید اندازه وعده غذائی را با گرداندن دکمه گردشی تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید.

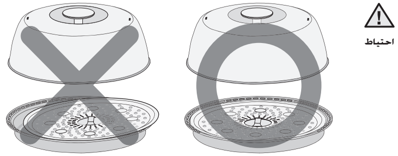
استفاده از حالت و محفظه

۱. آشپزی بخار خودکار : 1-S تا 5-S

آب ۵۰۰ میلی لیتر

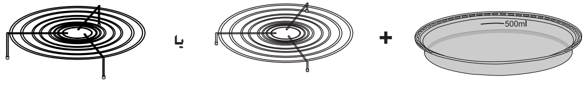


سرپوش فولاد ضدزنگ — سینی بخار — سینی بخار/بشقاب کراستی

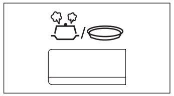


احتیاط

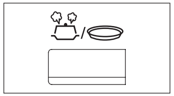
۲. آشپزی کراستی خودکار : 1-C تا 5-C



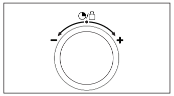
صفحه میله ای بالا — صفحه میله ای پائین — سینی بخار/بشقاب کراستی



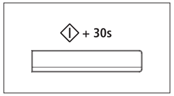
۱. دکمه Auto Steam/Crusty Cook **(بخار خودکار/آشپزی کراستی)** را فشار دهید.



۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه Auto Steam/Crusty Cook **(بخار خودکار/آشپزی کراستی)** انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.
- آشپزی بخار خودکار : 1-S تا 5-S
- آشپزی کراستی خودکار : 1-C تا 5-C



۳. اندازه وعده غذائی را با گرداندن **دکمه گردشی** انتخاب کنید.



۴. دکمه Start **(شروع)** را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> غذا برطبق تنظیم برنامه ریزی شده انتخابی پخته می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 26 5/23/2012 5:15:43 PM

احتیاط

- هرگز از این Pro Steamer برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید. ممکن است موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب محصول شود.
- از Pro Steamer بدون آب یا غذا در داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از Pro Steamer استفاده می کنید. قبل از استفاده حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب در آن بریزید. اگر مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد. ممکن است موجب پخته شدن ناتمام شده یا موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب به محصول شود.
- بایستی هنگام بیرون آوردن محفظه از داخل Pro Steamer پس از آشپزی مراقب بود چون بسیار داغ خواهد بود.
- از Pro Steamer تنها بایستی در حالت "Auto Steam/Crusty Cook (**بخار خودکار/آشپزی کرستی**) : **1-S تا 5-S**" استفاده کرد.
- از بشقاب کرستی تنها بایستی در حالت "Auto Steam/Crusty Cook (**بخار خودکار/آشپزی کرستی**) : **1-C تا 5-C**" استفاده کرد.
- حتماً سرپوشی را روی Pro Steamer نصب کنید که اندازه **Steam Plate/Crusty Plate** (**بشقاب بخارپز/بشقاب کرستی**) باشد. تخم مرغ و شاه ماهی بدون گذاشتن سرپوش بخار و بشقاب بخار به طوریکه در این کتابچه دستورات نشان داده شده منفجر خواهند شد.

نحوه تمیز کردن Steam Plate/Crusty Plate (بشقاب بخار/بشقاب کرستی)

بشقاب بخار/بشقاب کرستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدنی یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

لطفاً توجه کنید

Steam Plate/Crusty Plate (بشقاب بخار/بشقاب کرستی) را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

استفاده از تنظیمات بخار خودکار/آشپزی کرستی

جدول زیر نمایشگر برنامه ها. مقادیر. مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های بخار/آشپزی کرستی مختلف می باشد.

از این برنامه ها تنها می توان با استفاده از ملحقات ترکیبی بخار/بشقاب کرستی استفاده کرد. برنامه های شماره 1-S تا 5-S برای استفاده با Pro Steamer می باشند. در حالیکه برنامه های شماره 1-C تا 5-C فقط برای استفاده با بشقاب کرستی (بشقاب Pro Steamer) می باشند.

در رابطه با برنامه های بخار (1-S تا 5-S). مدت آشپزی بستگی به اندازه. ضخامت و نوع غذا دارد. این برنامه ها برای غذا یا قطعه های غذائی به اندازه متوسط مناسب هستند.

هنگام بخارپزی کردن برش های ضخیم یا قطعه های بزرگ غذا. آنها را پوشانده و بگذارید ۲ تا ۵ دقیقه بعد از پخته شدن باقی بمانند. هنگام بخارپزی کردن برش های نازک غذا یا نرم پخت کردن سبزیجات. توصیه می کنیم که با فشردن دکمه توقف. اول آشپزی خودکار را ۲ تا ۳ دقیقه قبل از اتمام وقت متوقف کنید.

این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	آماده سازی ملحقات	توصیه ها
1-S	سبزیجات بریده	۲۰۰-۵۰۰	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد به Pro Steamer اضافه	سبزیجات را آبکش کرده و تمیز کنید. آنها را به صورت برش یا قطعات به اندازه مشابه ببرید. ۱/۲ لیتر آب را در بشقاب بخار Pro Steamer بریزید. سینی بخار را به بشقاب بخار وارد کرده. سبزیجات را اضافه نموده و با سرپوش فولاد ضدزنگ بپوشانید. Pro Steamer را روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای قطعات به اندازه متوسط سبزیجات از قبیل گلچه های برالکلی، گلچه های گل کلم و هویج قاچ شده مناسب است.

فارسی

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 27 5/23/2012 5:15:43 PM

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	آماده سازی ملحقات	توصیه ها
2-S	سبزیجات کامل	۲۰۰-۸۰۰	Pro Steamer به اضافه ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	سبزیجات را آبکش کرده و تمیز کنید. ۱/۲ لیتر آب را در بشقاب بخار Pro Steamer بریزید. سینی بخار را به بشقاب بخار وارد کرده. سبزیجات را اضافه نموده و با سرپوش فولاد ضدزنگ بپوشانید. Pro Steamer را روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای سبزیجات کامل از قبیل خوشه ذرت، کنگر فرنگی، گل کلم کامل، سیب زمینی های کوچک و کلم چهار قسمت شده مناسب است.
3-S	فیله های ماهی	۱۰۰-۶۰۰	Pro Steamer به اضافه ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	فیله های ماهی را آبکشی کرده و تمیز کنید. ۱/۲ لیتر آب را در بشقاب بخار Pro Steamer بریزید. سینی بخار را به بشقاب بخار وارد کرده. فیله های ماهی را کنار هم اضافه کنید. می توانید ادویه جات گیاهی و ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو ترش اضافه کنید. با سرپوش فولاد ضدزنگ بپوشانید. Pro Steamer را روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای فیله های ماهی از قبیل ماهی زُر، پولاک و ماهی کاد مناسب است.
4-S	تخم مرغ عسلی	۱۵۰-۵۰۰	Pro Steamer به اضافه ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	۱/۲ لیتر آب را در بشقاب بخار Pro Steamer بریزید. سینی بخار را وارد بشقاب بخار کنید. ۳ تا ۸ تخم مرغ تازه را که هرکدام در حدود ۶۰ گرم (اندازه متوسط) هستند سوراخ کرده و در حفره های کوچک سینی قرار دهید. با سرپوش فولاد ضدزنگ پوشانده و Pro Steamer را روی صفحه گردان قرار دهید. پس از بخارپز کردن برای ۲ تا ۵ دقیقه بگذارید باقی بمانند.

کد	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	آماده سازی ملحقات	توصیه ها
5-S	سینه مرغ	۱۰۰-۶۰۰	Pro Steamer به اضافه ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	فیله های سینه مرغ را آبکشی کرده و تمیز کنید. ۱/۲ لیتر آب را در بشقاب بخار Pro Steamer بریزید. می توانید ادویه جات گیاهی و سایر ادویه جات را به آب اضافه کنید. سینی بخار را به بشقاب بخار وارد کرده. سینه های مرغ را به صورت دایره اضافه نموده و با سرپوش فولاد ضدزنگ بپوشانید. Pro Steamer را روی صفحه گردان قرار دهید.

قبل از استفاده از برنامه های Crusty Cook (آشپزی کرستی) (1-C تا 5-C).
Crusty plate (بشقاب ترد) را توسط حالت ۶۰۰ وات + منقل یا ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۳ تا ۵ دقیقه روی صفحه گردان پیش گرم کنید. لطفاً دستورات را دنبال کنید. این برنامه ها با ترکیب مایکروویوها و منقل یا مایکروویو و هوای داغ انجام می شوند. هنگام بیرون آوردن غذا از دستکش فر استفاده کنید!

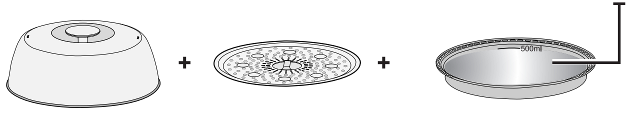
کد	خوراک	اندازه خوراک	آماده سازی ملحقات	توصیه ها
1-C	پیتزای یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد)	۲۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	بشقاب کرستی / ۶۰۰ وات + منقل برای ۵ دقیقه	بشقاب کرستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + منقل برای ۵ دقیقه روی صفحه گردان پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کرستی قرار دهید. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
2-C	اسپرینگ رُل های کوچک یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد)	۱۲۵ گرم (۵ قطعه) ۲۵۰ گرم (۱۰ قطعه)	بشقاب کرستی / پیش گرم کردن ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۵ دقیقه.	بشقاب کرستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۵ دقیقه روی صفحه گردان پیش گرم کنید. اسپرینگ رُل ها را روی بشقاب کرستی قرار دهید. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
3-C	بگت یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد)	۱۵۰ گرم (۱ قطعه) ۲۵۰ گرم (۲ قطعه)	بشقاب کرستی / پیش گرم کردن ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۵ دقیقه.	بشقاب کرستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۵ دقیقه روی صفحه گردان پیش گرم کنید. یک بگت را بیرون از مرکز بشقاب کرستی قرار داده. ۲ بگت را در کنار هم روی بشقاب کرستی قرار دهید. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. این برنامه برای بگت هائی که مخلفات دارند (از قبیل سبزیجات، ژانبون و پنیر) مناسب است.
4-C	قطعات مرغ یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد)	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	بشقاب کرستی / ۶۰۰ وات + منقل برای ۳ دقیقه	بشقاب کرستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + منقل برای ۳ دقیقه روی صفحه گردان پیش گرم کنید. بشقاب کرستی را با استفاده از یک قاشق غذاخوری روغن چرب کنید. قطعات مرغ را به طور یکنواخت روی بشقاب ترد پخش کنید. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید. دکمه شروع را برای ادامه آشپزی فشار دهید.
5-C	برشتای مرغ (۱۸- درجه سانتی گراد)	۱۵۰ گرم (۴ تا ۵ قطعه) ۳۰۰ گرم (۸ تا ۹ قطعه)	بشقاب کرستی / پیش گرم کردن ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۵ دقیقه.	بشقاب کرستی را با استفاده از ۶۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد برای ۵ دقیقه روی صفحه گردان پیش گرم کنید. برشتا را به صورت دایره روی بشقاب کرستی قرار دهید. بشقاب کرستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.

استفاده از عملکرد آشپزی با بخار به طور دستی

با استفاده از Pro Steamer، نه تنها می توانید با بخار به طور خودکار آشپزی کنید، بلکه می توانید با مراجعه به جدول آشپزی با بخار به طور دستی در سمت راست به طور دستی با بخار آشپزی کنید.
روال زیر نحوه آشپزی با بخار به طور دستی را تشریح می کند. همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید، تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.
ابتدا Pro Steamer را (با غذا) در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس دریچه را ببندید.

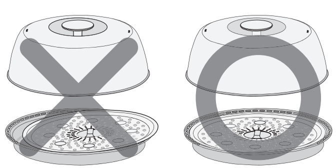
استفاده از محفظه

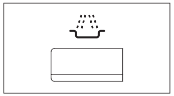
آب ۵۰۰ میلی لیتر



سینی بخار/بشقاب کراستی — سینی بخار — سرپوش فولاد ضدزنگ

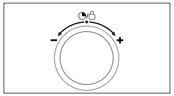
احتیاط



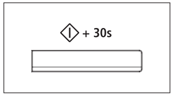


۱. دکمه Microwave **(مایکروویو)** را فشار دهید.

نتیجه : نشانگرهای ۹۰۰ وات (حداکثر نیروی آشپزی) نشان داده می شوند.
میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه انتخاب کرده تا اینکه مقدار وات مربوطه نمایان شود.
میزان نیرو (۹۰۰ وات) داده شده در راهنمای آشپزی با بخار به طور دستی در صفحه بعد را تنظیم کنید.



۲. مدت آشپزی را با گرداندن **دکمه گردشی** به میزان لازم انتخاب کنید.
مدت آشپزی را با مراجعه به مدت آشپزی در راهنمای آشپزی با بخار به طور دستی در صفحه بعد تنظیم کنید.



۳. دکمه Start **(شروع)** را فشار دهید.

نتیجه : چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.

۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد، فر چهار بار صدای بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

احتیاط

- هرگز از این Pro Steamer برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید. ممکن است موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب محصول شود.
- از Pro Steamer بدون آب یا غذا در داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از Pro Steamer استفاده می کنید، قبل از استفاده حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب در آن بریزید. اگر مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، ممکن است موجب پخته شدن ناتمام شده یا موجب آتشسوزی یا آسیب مخرب به محصول شود.
- بایستی هنگام بیرون آوردن محفظه از داخل Pro Steamer پس از آشپزی مراقب بود چون بسیار داغ خواهد بود.
- حتماً سرپوشی را روی Pro Steamer نصب کنید که اندازه **Steam Plate/Crusty Plate (بشقاب بخارپز/بشقاب کراستی)** باشد.
تخم مرغ و شاه بلوط بدون گذاشتن سرپوش بخار و بشقاب بخار به طوریکه در این کتابچه دستورات نشان داده شده منفجر خواهند شد.

نحوه تمیز کردن Steam Plate/Crusty Plate (بشقاب بخار/بشقاب کراستی)
بشقاب بخار/بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

لطفاً توجه کنید
Steam Plate/Crusty Plate (بشقاب بخار/بشقاب کراستی) را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 30 5/23/2012 5:15:45 PM

فارسی

استفاده از تنظیمات آشپزی با بخار به طور دستی

۵۰۰ میلی لیتر آب سرد را در بشقاب بخار Pro Steamer بریزید. سینی بخار را در داخل بشقاب قرار داده. غذا را روی سینی اضافه کرده و با سرپوش فولاد ضدزنگ بپوشانید. Pro Steamer را روی صفحه گردان قرار دهید. مدت آشپزی بستگی به اندازه. ضخامت و نوع غذا متفاوت است. هنگام بخارپز کردن برش ها یا قطعات کوچک توصیه می کنیم که مدت را کاهش دهید.

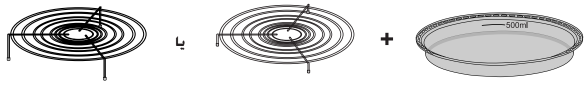
هنگام بخارپز کردن برش های ضخیم یا قطعات به اندازه بزرگ غذا می توانید به وقت اضافه کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان راهنمای آشپزی با بخار استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	آب سرد (میلی لیتر)	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی، گلچه ها	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰	۱۸-۱۲	براکلی را آبکش و تمیز کنید. به گلچه های به اندازه مساوی ببرید. گلچه ها را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید.
هویج	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰	۲۰-۱۵	هویج را آبکش و تمیز کرده و به طور یکدست قاچ کنید. قاچ ها را روی سینی بخار پخش کنید.
گل کلم، کامل	۶۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰	۲۵-۲۰	گل کلم کامل را تمیز کرده و روی سینی بخار قرار دهید.
خوشه ذرت	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰	۲۸-۲۳	خوشه ذرت را آبکش و تمیز کنید. خوشه های ذرت را کنار هم روی سینی بخار قرار دهید.
کدو سبز	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰	۱۵-۱۰	کدوهای سبز را آبکش کرده و به قاچ های مساوی ببرید. به طور یکدست روی سینی بخار پخش کنید.
سبزیجات مخلوط یخ زده	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰	۲۳-۱۸	سبزیجات مخلوط یخ زده (۱۸- درجه سانتی گراد) برای مثال براکلی. گل کلم. هویج قاچ شده را به طور یکدست روی سینی بخار پخش کنید.
سیب زمینی (کوچک)	۵۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰	۳۰-۲۵	سیب زمینی ها را آبکش و تمیز کرده و پوست آنها را با چنگال سوراخ کنید. سیب زمینی های کامل را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید.

غذای تازه	وعده غذائی	آب سرد (میلی لیتر)	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	دستورالعمل ها
سیب	۸۰۰ گرم (۴ سیب)	۵۰۰	۹۰۰	۲۰-۱۵	سیب ها را آبکشی کرده و هسته ها را بیرون بیاورید. سیب ها را به صورت ایستاده در کنار هم روی سینی بخار قرار دهید.
تخم مرغ	۴ تا ۶ تخم مرغ	۵۰۰	۹۰۰	۲۰-۱۵	۴ تا ۶ تخم مرغ تازه (اندازه متوسط) را سوراخ کرده و آنها را روی حفره های کوچک سینی بخار قرار دهید. پس از بخارپز کردن برای ۲ تا ۵ دقیقه بگذارید پوشیده باقی بمانند.
میگوی آبی	۲۵۰ گرم (۵ تا ۶ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰	۱۵-۱۰	میگوهای آبی را با ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب لیموی ترش چاشنی بزنید. آنها را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید
فیله ماهی (ماهی کاد، زز)	۵۰۰ گرم (۲ تا ۳ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰	۱۷-۱۲	فیله های ماهی را با ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب لیموی ترش چاشنی زده و ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر (برای مثال اکلیل کوهی) اضافه کنید. فیله ها را به طور یکدست روی سینی بخار قرار دهید.
فیله های سینه مرغ	۴۰۰ گرم (۲ فیله)	۵۰۰	۹۰۰	۲۵-۲۰	فیله های سینه مرغ را آبکشی کرده و تمیز کنید. فیله های سینه مرغ را در کنار هم روی سینی بخار قرار دهید.

استفاده از عملکرد آشپزی کراستی به طور دستی

معمولاً هنگام آشپزی در فر مایکروویو با استفاده از حالت بریان یا مایکروویو در فرهای منقلی/هوازپ، غذاهائی مثل شیرینی یا پیزا از سمت پائین خمیرمانند می شوند. استفاده از بشقاب سوخاری کمک می کند تا حالت کراستی و سوخاری غذا شما حاصل شود.
از بشقاب سوخاری می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد



۱. بشقاب کراستی را به طوریکه در بالا توضیح داده شد پیش گرم کنید.

قبل از استفاده از بشقاب کراستی. آنرا با انتخاب حالت ترکیبی برای ۳ تا ۵ دقیقه پیش گرم کنید.

- ترکیب هوازپ (۲۵۰ درجه سانتی گراد) و مایکروویوها. (میزان نیرو ۶۰۰ وات)
- ترکیب منقل و مایکروویو. (میزان نیرو ۶۰۰ وات)

در همه اوقات از دستکش فر استفاده کنید چون بشقاب کراستی بسیار داغ خواهد شد.

۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید. بشقاب را با برس با چربی کنید تا غذا به طور دلپذیری قهوه ای شود.

لطفاً توجه کنید که بشقاب کراستی یک لایه تفلون دارد که در مقابل خراشیدگی مصون نیست. از هیچگونه شیئ تیز از قبیل کارد برای بریدن در بشقاب کراستی استفاده نکنید.

از ابزار پلاستیکی استفاده کنید تا از خراشیدگی سطح بشقاب کراستی جلوگیری شود یا غذا را قبل از بریدن از روی بشقاب برداريد.

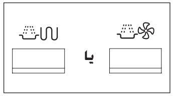
۳. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید.

ظروفی که در مقابل گرما مقاوم نیستند (برای مثال کاسه های پلاستیکی) را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.

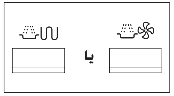
۴. بشقاب کراستی را روی بشقاب گردان در مایکروویو قرار دهید.

هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.

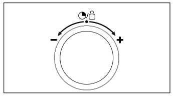
۵. دکمه Combi (ترکیبی) یا را فشار دهید.



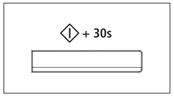
۶. با فشردن دکمه Combi (ترکیبی) یا میزان نیروی مناسب را انتخاب کنید.



۷. با گرداندن **دکمه گردشی** مدت آشپزی را تنظیم کنید تا اینکه مدت آشپزی مناسب نمایش داده شود



۸. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.



نتیجه : آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" را چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

نحوه تمیز کردن Crusty Plate (بشقاب کراستی)

بشقاب کراستی را با آب گرم و شوینده تمیز کرده و با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس سائیدن یا اسفنج زبر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

لطفاً توجه کنید

Crusty Plate (بشقاب کراستی) را نباید در ماشین ظرفشوئی شست.

استفاده از تنظیمات آشپزی کراستی به طور دستی

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید. بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات+ منقل یا عملکرد ۶۰۰ وات + هواپزی (۲۵۰ درجه سانتی گراد) برای ۵ دقیقه پیش گرم کرده و مدت و دستورالعمل های جدول را دنبال کنید.

خوراک	وعده غذائی	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	حالت آشپزی	زمان آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
بیکن	۴ تا ۶ قاچ (۸۰ گرم)	۳	۶۰۰ وات + منقل	۴-۳	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. باریکه ها را کنار هم روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم	۳	۳۰۰ وات + منقل	۴-۳	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را به صورت دایره روی بشقاب کراستی قرار داده و روی صفحه میله ای بالا بگذارید.
اُملت	۳۰۰ گرم	۴-۳	۴۵۰ وات + منقل	۳/۵-۴/۵	۳ تخم مرغ را هم بزنید. ۲ قاشق غذاخوری شیر. ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر را اضافه کنید. یک گوجه فرنگی را قطعه قطعه کنید. بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. قطعات گوجه فرنگی را روی بشقاب قرار داده. تخم مرغ های زده شده و ۵۰ گرم پنیر رنده شده را به طور یکدست اضافه کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
سبزیجات تنوری	۲۵۰ گرم	۴-۳	۴۵۰ وات + منقل	۸-۷	بشقاب کراستی را پیش گرم کرده و با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. سبزیجات بریده شده تازه برای مثال فلفل. پیاز. قاچ های کدو سبز و قارچ را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
رُل های اسپرینگ کوچک با مخلفات	۲۵۰ گرم	۳-۲	مرحله اول: ۳۰۰ وات + ۲۵۰ درجه سانتی گراد مرحله دوم: فقط منقل	مرحله اول: ۶-۵ مرحله دوم: ۵-۴	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. رُل های اسپرینگ را به طور یکدست روی بشقاب پخش کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
پیتزای یخ زده	۳۵۰ گرم	۵-۴	۶۰۰ وات + منقل	۸-۶	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
بگت یخ زده	۲۵۰ گرم	۴-۳	۳۰۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۲-۱۰	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. دو بگت یخ زده که مخلفات دارند (از قبیل سبزیجات. ژانبون و پنیر) قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
ناگت های یخ زده مرغ	۲۵۰ گرم	۴	۶۰۰ وات + منقل	۷-۶	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ناگت های مرغ را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از ۴ تا ۵ دقیقه وارونه کنید.

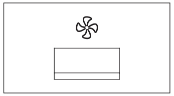
آشپزی توسط هواپز

حالت هواپز به شما امکان می دهد تا غذا را به همان صورت فر مرسوم بپزید. از حالت مایکروویو استفاده نمی شود. می توانید دما را بنابر مقتضیات از ۴۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد و در هشت سطح از قبل تنظیم شده. تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

برای پیش گرم کردن سریع فر، به صفحه ۲۴ مراجعه نمائید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آسپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

کنترل کنید که المانت گرم کردن در وضعیت افقی بوده و صفحه گردان سرجایش باشد. دریچه را باز کرده و ظرف را روی صفحه میله ای پائین گذاشته و روی صفحه گردان قرار دهید.

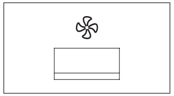


۱. دکمه Convection (هواپز) را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نشان داده می شوند:

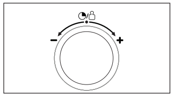
(حالت هواپز)

۲۵۰ درجه سانتی گراد (دما)



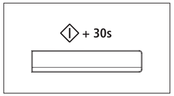
۲. دکمه Convection (هواپز) را یکبار یا بیشتر برای تنظیم دما فشار دهید.

(دما : ۲۵۰، ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)



۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** مدت لازم برای پخت را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۴. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه: آشپزی شروع می شود:

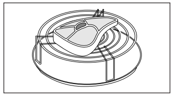
- هنگامیکه پخت خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه Fast Preheat (**پیش گرم کردن سریع**) را فشار دهید.

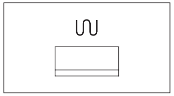
کباب کردن

منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهد بود.
- اگر از صفحه میله ای بالا استفاده کنید. نتیجه آشپزی و کباب کردن بهتر خواهد بود.



۱. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید.

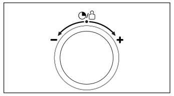


۲. دکمه Grill (منقل) را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نشان داده می شوند:

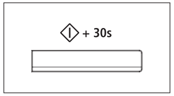
(حالت منقل)

- می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** مدت لازم برای پخت را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

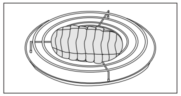


۴. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه: کباب کردن شروع می شود:

- هنگامیکه پخت خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

انتخاب ملحقات



هواپزی مرسوم نیاز به ظروف خوراکپزی دارد. با این حال بایستی صرفاً از ظروفی استفاده کنید که در فر عادی استفاده می کنید.

محفظه هائی که برای مایکروویو مناسب هستند معمولاً برای هواپزی مناسب نمی باشند؛ از محفظه های پلاستیکی. بشقاب. فنجان کاغذی. حوله و غیره استفاده نکنید.

اگر مایلید یک حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (مایکروویو و منقل یا هواپزی). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

☛ برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب. به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۳۸-۳۹ مراجعه نمائید.

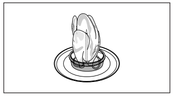
با سیخ کباب کردن

سیخ بریان کردن برای کباب کردن مناسب است چون لازم نیست که گوشت را وارونه کنید. می توان از آن برای آشپزی ترکیبی مایکروویو و هواپزی استفاده کرد.

☛ مطمئن شوید که بلندی گوشت به طور یکدست روی سیخ توزیع شده باشد و سیخ به طور یکدست گردش کند.

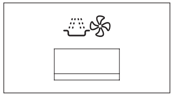
همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

۱. سیخ بریان کردن را به مرکز گوشت فرو کنید.

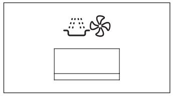


مثال: سیخ را بین مهره های پشت و سینه مرغ فرو کنید.
سیخ را در موقعیت ایستاده روی کاسه شیشه ای قرار داده و کاسه شیشه ای را روی صفحه گردان بگذارید.
برای برشته کردن گوشت. با برس به آن روغن و ادویه جات بمالید.

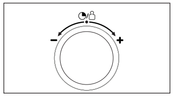
۲. دکمه Microwave+Convection (مایکروویو+هواپزی) را فشار دهید.



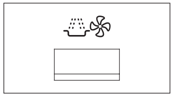
۳. مدا را با فشردن دکمه Microwave+Convection (مایکروویو+هواپزی) تنظیم کنید.



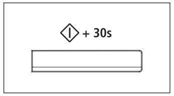
۴. با چرخاندن دکمه گردشی مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.
• حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۵. با فشردن دکمه Microwave+Convection (مایکروویو+هواپزی) میزان نیروی مناسب را انتخاب کنید.



۶. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.



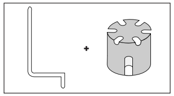
نتیجه: آشپزی شروع شده و سیخ گردش می کند.
• هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

۷. هنگامیکه گوشت کاملاً پخته شد. آنرا با استفاده از دستکش فر برای محافظت از دست هایتان با احتیاط از سیخ خارج کنید.

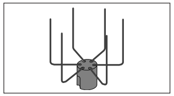
استفاده از سیخ چندگانه عمودی

سیخ چندگانه برای کباب

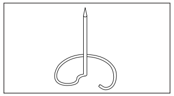
با استفاده از سیخ چندگانه که حاوی ۶ سیخ کباب می باشد می توانید گوشت، مرغ، ماهی، سبزیجات (از قبیل پیاز، فلفل یا کدوی سبز) و میوه را که دو قطعه شده اند به آسانی کباب کنید. می توانید غذا را با استفاده از حالت هواپزی یا ترکیبی با سیخ های کباب مهیا کنید.



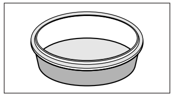
متصل کننده سیخ کباب



سیخ چندگانه



سیخ کباب کردن



کاسه شیشه ای

استفاده از سیخ چندگانه با سیخ های کباب

۱. برای تهیه کردن کباب با استفاده از سیخ چندگانه از ۶ سیخ استفاده کنید.

۲. مقدار مساوی از گوشت را روی هر سیخ قرار دهید.

۳. سیخ بریان کردن را روی کاسه شیشه ای قرار داده و سیخ چندگانه را به آن فرو کنید.

۴. کاسه شیشه ای را به همراه سیخ چندگانه در مرکز صفحه گردان قرار دهید.

قبل از شروع بریان کردن، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل در وضعیت درست در دیواره پشت محفظه فر و نه در بالای آن قرار داشته باشد.

خارج کردن سیخ چندگانه از فر بعد از بریان کردن

۱. از دستکش فر برای خارج کردن کاسه شیشه ای به همراه سیخ چندگانه از فر استفاده کنید چون بسیار داغ خواهد بود.

۲. برای خارج کردن سیخ چندگانه از پایه نیز از دستکش فر استفاده کنید.

۳. با احتیاط سیخ ها را خارج کرده و از چنگال برای برداشتن قطعات گوشت از روی سیخ ها استفاده کنید.

سیخ چندگانه برای تمیز کردن در ماشین ظرفشوئی مناسب نیست. بنابراین آنرا با آب گرم تمیز کرده و توسط شوینده مایع با دست بشوئید. سیخ چندگانه عمودی را بعد از استفاده از فر خارج کنید.

ترکیب مایکروویو و منقل

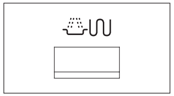
می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن، از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کیند. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید، چون بسیار داغ خواهند بود.

می توانید با استفاده از صفحه میله ای بالا، نتیجه آشپزی و کباب کردن را بهبود دهید.

دریچه را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

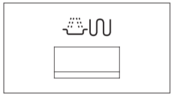


۱. دکمه Microwave+Grill (**مایکروویو+منقل**) را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

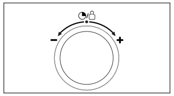
(حالت ترکیب مایکروویو و منقل)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)



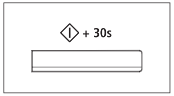
۲. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دکمه **Microwave+Grill** (**مایکروویو+منقل**) انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰ وات).

- می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۴. دکمه **Start** (**شروع**) را فشار دهید.

نتیجه : آشپزی شروع می شود:

- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

فارسی

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 36 5/23/2012 5:15:47 PM

ترکیب مایکروویو و هواپزی

آشپزی ترکیبی از انرژی مایکروویو و گرمای هواپزی استفاده می کند. نیازی به پیش گرم کردن نیست چون انرژی مایکروویو فوراً موجود است.

بسیاری از خوراک ها را می توان در حالت ترکیبی پخت. مخصوصاً

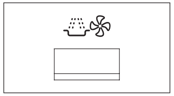
- گوشت و مرغ بریان
- پای و کیک
- خوراک تخم مرغ و پنیر

☛ همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

☛ همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

☛ اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آشپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

دریچه را باز کنید. خوراک را روی صفحه گردان یا صفحه میله ای پائین قرار دهید که سپس بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود. دریچه را ببندید. المانت گرم کردن بایستی در وضعیت افقی باشد.

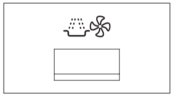


۱. دکمه Microwave+Convection (مایکروویو+هواپزی) را فشار دهید.

نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

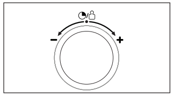
(حالت ترکیب مایکروویو و هواپزی)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)



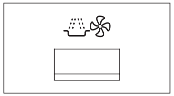
۲. دما را با فشردن دکمه Microwave+Convection (مایکروویو+هواپزی) انتخاب کنید.

(دما : ۲۵۰، ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)

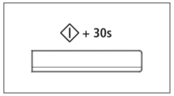


۳. با چرخاندن **دکمه گردشی** مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۴. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دکمه Microwave+Convection (مایکروویو+هواپزی) تنظیم کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۶۰۰، ۴۵۰، ۳۰۰، ۱۸۰، ۱۰۰ وات).



۵. دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

نتیجه :

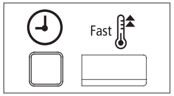
- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- فر به دمای لازم گرم شده و سپس آشپزی مایکروویو ادامه پیدا می کند تا اینکه آشپزی تمام شود.
- هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه Fast Preheat (پیش گرم کردن سریع) Fast را فشار دهید.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.

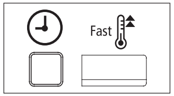
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.



۱. دکمه های Clock (ساعت) و Fast Preheat (پیش گرم کردن سریع) Fast را در آن واحد (در حدود سه ثانیه) فشار دهید.

نتیجه :

- فر قفل می شود.
- نشانگر "L" نمایش داده می شود.



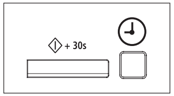
۲. دکمه های Clock (ساعت) و Fast Preheat (پیش گرم کردن سریع) Fast را در آن واحد (در حدود سه ثانیه) فشار دهید تا قفل فر باز شود.

نتیجه: می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 37
5/23/2012 5:15:48 PM

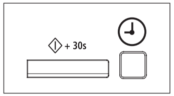
خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.



۱. دکمه Start (شروع) و Clock (ساعت) را در آن واحد (درحدود یک ثانیه) فشار دهید.

نتیجه: فر برای اعلام خاتمه عملکرد بیپ نمی کند.



۲. برای روشن کردن دوباره بیپر، دکمه های Start (شروع) و Clock (ساعت) را در آن واحد دوباره فشار دهید (در حدود یک ثانیه).

نتیجه: فر به طور عادی کار می کند.

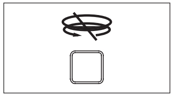
عملکرد توقف دستی صفحه گردان

دکمه روشن/خاموش صفحه گردان به شما امکان می دهد که توسط متوقف کردن صفحه گردان از گردش (فقط حالت آشپزی دستی)، از ظروف بزرگ که همه فر را پر می کنند استفاده کنید.

در این صورت نتایج به دست آمده کمتر رضایت بخش هستند چون آشپزی کمتر یکدست است. توصیه می کنیم که ظرف را در وسط مدت آشپزی با دست به طور نیمه تمام برگردانید.

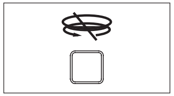
هشدار: هرگز صفحه گردان را بدون قرار دادن غذا در فر به کار نیندازید.

علت: ممکن است موجب آتشسوزی یا صدمه به دستگاه شود.



۱. دکمه Turntable On/Off (صفحه گردان روشن/خاموش) را فشار دهید.

نتیجه: صفحه گردان گردش نخواهد کرد.



۲. برای روشن کردن دوباره صفحه گردان، دکمه Turntable On/Off (صفحه گردان روشن/خاموش) را دوباره فشار دهید.

نتیجه: صفحه گردان گردش خواهد کرد.

دکمه Turntable On/Off (صفحه گردان روشن/خاموش) را در حین آشپزی فشار ندهید. مرحله آشپزی را قبل از فشردن دکمه Turntable On/Off (صفحه گردان روشن/خاموش) لغو کنید.

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو، اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شود، بتوانند به غذا رسوخ کنند.

بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است، لازم نیست نگران باشید.

جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیمی	✓ ✗	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب برشته کردن	✓	برای بیش از هشت دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب هستند مگر اینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استرین	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استرین شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 38 5/23/2012 5:15:48 PM

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظرف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبنده	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : توصیه شده   ✓✗ : مراقب باشید   ✗ : غیرایمن

راهنمای آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود.
اشعه های مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آشپزی

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو:
ظرف خوراکپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:
بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند، از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمائی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آشپزی
پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند.
غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار
پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

فارسی

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید
- به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود.
دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی، نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن بپوشانید.

خوراک	سهم (گرم)	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورات (قاشق غذاخوری)
اسفناج	۱۵۰	۶۰۰	۶-۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
بروکلی	۳۰۰	۶۰۰	۹-۸	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	۳۰۰	۶۰۰	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
لوبیای سبز	۳۰۰	۶۰۰	۷/۵-۸/۵	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰	۶۰۰	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰	۶۰۰	۷/۵-۸/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. به صورت پوشیده بپزید. پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد. قبل از مدت قرار دادن هم بزنید و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.
نکته: ممکن است که برنج بعد از خاتمهٔ مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سربار بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	سهم (گرم)	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش پز)	۲۵۰	۹۰۰	۱۶-۱۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵		۱۸/۵-۱۷/۵		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰	۹۰۰	۲۱-۲۰	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵		۲۳-۲۲		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج+برنج وحشی)	۲۵۰	۹۰۰	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج+ذرت)	۲۵۰	۹۰۰	۱۸-۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید.

به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

<u>راهنمائی :</u> سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر خواهند پخت.

همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) پخته شوند.

خوراک	سهم (گرم)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ ۵۰۰	۵-۴/۵ ۸-۷	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰	۶/۵-۶	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰	۵-۴/۵	۳	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ ۵۰۰	۵/۵-۵ ۷/۵-۸/۵	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰	۴/۵-۴	۳	کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰	۴-۳/۵	۳	بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰	۴/۵-۴	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ ۲۵۰	۲-۱/۵ ۳-۲/۵	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰	۵/۵-۵	۳	پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشن غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰	۵-۴/۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ ۵۰۰	۵-۴ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰	۶-۵/۵	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد. از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸+ تا ۲۰+ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵+ تا ۷+ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۹۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.

از جداول برای راهنمائی استفاده کنید. به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید. غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.

هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید.

بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید را یادداشت کنید. همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.
اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.
مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد، مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد. هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.
برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست، بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک: در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید! قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید.
دماهای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد

شیر کودک: شیر را در یک بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد

نکته: غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاً به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود. از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۲ تا ۳ دقیقه	در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۲ تا ۳ دقیقه	در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۴۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه	۲ تا ۳ دقیقه	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۹۰۰	۱/۵-۱ ۲/۵-۲ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵	۲-۱	توی فنجان ها ریخته و به طور درباز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط، ۲ فنجان در دو سمت مقابل، ۳ فنجان به صورت دایره. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید.
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰	۳-۲/۵ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵ ۵-۴/۵	۳-۲	در بشقات سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۴/۵-۵/۵	۳-۲	تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۳/۵-۴/۵	۳	پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۵-۴	۳	پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰	۴/۵-۵/۵ ۵/۵-۶/۵ ۶/۵-۷/۵	۳	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید.

یخ زدائی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده. هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید.

غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

<u>راهنمائی :</u> غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

خی همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی خی زدائی. آب شود (۱۸۰ وات)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشت گوساله چرخ کرده	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۷-۶ ۱۲-۱۰	۳۰-۱۵	گوشت را روی بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت خی زدائی واورنه کنید!
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۸-۷		
مرغ				
قطعات مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۵-۱۴	۶۰-۱۵	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت خی زدائی واورنه کنید!
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۴-۳۲		
ماهی				
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم	۷-۶	۲۵-۱۰	ماهی خی زده را در وسط بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهای باریک را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت خی زدائی واورنه کنید!
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۳-۱۱		

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
میوه				
توت ها	۳۰۰ گرم	۷-۶	۱۰-۵	میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱/۵-۱ ۳-۲/۵	۲۰-۵	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت خی زدائی واورنه کنید!
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴		
نان آلمانی (آرد گندم+چاودار)	۵۰۰ گرم	۹-۷		

منقل

المانت گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت هنگامی کار می کند که درپچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۴ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکپزی برای کباب کردن:

بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

گوشت با استخوان. سوسیس. استیک. همبرگر. بیکن و ژامبون. قطعات نازک ماهی. ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:

هر زمان که از حالت فقط منقل استفاده می شود. مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگرانیکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو+منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است:
۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + منقل:

لطفاً از ظرف خوراکپزی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکپزی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکپزی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:

غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهائی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

مهم:

هر زمان که از حالت ترکیبی (مایکروویو + منقل) استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت بایستی مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده شود. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.
اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

راهنمای منقل برای غذای تازه

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۲ تا ۳ دقیقه پیش گرم کنید.
از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
بریده های برشته	۴ قطعه (هر کدام ۲۵ گرم)	فقط منقل	۳-۴	۲-۳	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوجه فرنگی های کوکتیل	۴۰۰ گرم	۳۰۰ وات + منقل	۵-۶	-	از گوجه فرنگی های کوچک استفاده کنید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تست گوجه فرنگی با پنیر	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۴/۵-۵/۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تست هاوائی (برش های ژانبون، آناناس، پنیر)	۴ قطعه (۵۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۶/۵-۷/۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب زمینی تنوری	۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۷-۸	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد.
گراتین سیب زمینی/ سبزیجات (سرد شده)	۴۵۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۹-۱۱	-	گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
سیب تنوری	۲ عدد سیب حدود ۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۶/۵-۷/۵	-	دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را درست روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
قطعات مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۹-۱۰	۷-۸	قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
استیک های گوساله (متوسط)	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	فقط منقل	۱۲-۱۳	۱۱-۱۲	با قلم مو به استیک های گوساله روغن بمالید آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
ماهی بریان	۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۳۰۰ وات + منقل	۵/۵-۶/۵	۵-۶	ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

هواپزی

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا در فر متعارف توسط گردش هوای داغ می باشد.

المانت گرم کننده و پنکه در دیواره پشتی قرار دارند تا هوای داغ گردش کند.

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با هواپزی:

ازهمه ظروف خوراکپزی متعارف مقاوم در فر می توان در این مایکروویو استفاده کرد تا زمانیکه فقط از حالت هواپزی استفاده می شود.

غذا مناسب برای آشپزی با هواپزی:

غذاهائی که حاوی خمیر شیرینی پزی می باشند برای این حالت مناسب می باشند (کیک، پای و غیره).

مایکروویو+هواپزی

این حالت انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین مدت آشپزی را کاهش داده در حین اینکه سطح غذا را برشته و ترد می کند. آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا می باشد که توسط ایجاد جریان هوای داغ توسط پنکه حاصل می شود که در دیواره پشتی قرار دارد.

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو+هواپزی:

بایستی اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. بایستی برای فر مقاوم باشند (از قبیل شیشه، ظرف سفالی یا چینی بدون حاشیه های فلزی؛ مشابه با ظرف خوراکپزی که تحت مایکروویو+منقل توصیف شد.

غذای مناسب برای آشپزی با مایکروویو+هواپزی:

همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین، کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای، پای و کرامبل، سبزیجات تنوری، اسکون و نان.

راهنمای هواپزی برای غذای تازه و یخ زده

هواپزی را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن سریع به دمای مورد نظر پیش گرم کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای هواپزی استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
پیتزا					
پیتزای یخ زده (خمیر آماده)	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۱-۹	-	پیتزا را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
پاستا					
لازانیای یخ زده	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۲۳-۲۰	-	آنرا در ظرف مناسب پیرکس شیشه ای مناسب گذاشته یا آنرا در بسته بندی اصلی نگه دارید (مراقب باشید که برای حرارت مایکروویو و فر مناسب باشد). لازانیای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گوشت					
گوشت گوسفند/بره بریان (متوسط)	۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۲۱-۱۹	۱۳-۱۱	گوشت گوسفند/بره را با روغن چرب کرده و فلفل. نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن. آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.
مرغ بریان	۹۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۸-۱۶	۱۵-۱۲	مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۵ دقیقه منتظر شوید.
نان					
رُل های تازه نان (خمیر تازه)	۴ قطعه (۲۰۰ گرم)	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۵-۱۳	-	رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید! ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
نان سیر (سرد شده، از قبل پخته شده)	۲۰۰ گرم (۱ قطعه)	۱۸۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۲-۱۰	-	بگت سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
کیک					
کیک سیب (خمیر تازه)	۵۰۰ گرم	فقط ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۴۵-۴۰	-	خمیر تازه (۳۰۰ گرم) را در ظرف کوچک شیرینی پزی فلزی سیاه و گرد قرار دهید (قطر ۱۸ سانتی متر). قاچ های سیب (۲۰۰ گرم) را روی آن بگذارید. کیک را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
مافین های کوچک (خمیر تازه)	۱۲ عدد ۳۰ گرم (۳۵۰ تا ۴۰۰ گرم)	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۵-۱۸	-	خمیر تازه را به طور یکدست در ظروف مافین کاغذی پر کنید. ظروف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ دقیقه منتظر شوید.
بیسکویت (خمیر تازه)	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۹-۱۲	-	فر را به همراه بشقاب شیرینی پزی فلزی گرد یا با استفاده از بشقاب کراستی پیش گرم کنید. بیسکویت ها را روی بشقاب بگذارید. بشقاب را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
کیک یخ زده	۱۰۰۰ گرم	۱۸۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۱۸-۲۰	-	کیک یخ زده را مستقیماً روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از یخ زدائی و مدت منتظر شدن برای ۱۵ تا ۲۰ دقیقه.

راهنمائی های ویژه

آب کردن کره
۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات
۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود. یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده
۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین
ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید. ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید. با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۱ دقیقه گرم کنید. بعد از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)
ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید. به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا
۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید. به طور در بسته برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید. چندین بار در طول آشپزی هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ
پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را به دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.

در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام
۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیکی به اندازه متوسط پخش کنید. چندین بار در حین برشته کردن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه با استفاده از ۶۰۰ وات هم بزنید. بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 48 5/23/2012 5:15:50 PM

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه گردنده

☛ همیشه مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

☛ قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه مواد پاشیده شده و لکه را از سطوح داخلی و حلقه گردنده با پارچه صابونی تمیز کنید. آبکشی و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب نباشید. هرگز از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.

دستورالعمل های آشپزی با اجاق و فر قید می کنند که نبایستی از تمیزکننده بخاردار استفاده شود.

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.
اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

☛ جدار خارجی فر را هرگز از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارید یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.

<u>دلیل :</u> گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشند.

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	CE321EB, CE321EB-S
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز برق متناوب
مصرف نیرو	
حداکثر نیرو	۲۷۰۰ وات
مایکروویو	۱۴۰۰ وات
منقل (المان گرم کننده)	۱۲۵۰ وات
هواپزی (المان گرم کننده)	حداکثر ۲۰۵۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات - ۶ مرحله (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد (عرض در عمق در ارتفاع)	
خارج	۵۲۲ در ۵۳۹ در ۳۱۲ میلی متر
محفظه فر	۳۵۵ در ۳۸۰/۶ در ۲۳۴ میلی متر
حجم	۱/۱ فوت مکعب
وزن	
خالص	تقریباً ۲۱ کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

شماره کد: DE68-04107A

CE321-HAC_DE68-04107A_FA.indd 50 5/23/2012 5:15:50 PM

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

CE321EB
CE321EB-S

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	

Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✓		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✓		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✓		

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your microwave oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

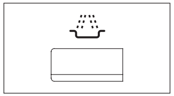
CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 2
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 2
Important safety instructions 3
Quick look-up guide 6
Using the steam cleaning 7
Control panel 8
Oven 8
Accessories 9
Installing your microwave oven 10
Setting the time 11
Checking that your oven is operating correctly 11
How a microwave oven works 12
What to do if you are in doubt or have a problem 12
Cooking/Reheating 13
Power levels and time variations 14
Stopping the cooking 14
Adjusting the cooking time 14
Using the persian cook feature 15
Using the auto reheat feature 20
Using the power defrost feature 21
Multistage cooking 23
Fast preheating the oven 24
Using the snack cook feature 24
Using the auto steam/crusty cook feature 26
Using the manual steam cook function 30
Using the manual crusty cook function 32
Cooking by convection 34
Grilling 34
Choosing the accessories 35
Spit-roasting 35
Using the vertical multi-spit 36
Combining microwaves and the grill 36
Combining microwaves and convection 37
Safety-locking your microwave oven 37
Cookware guide 38
Switching the beeper off 38
Manual stop turntable function 38
Cooking guide 39
Cleaning your microwave oven 49
Storing and repairing your microwave oven 50
Technical specifications 50

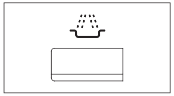
QUICK LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

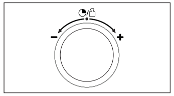
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** button.



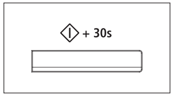
2. Press the **Microwave** button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



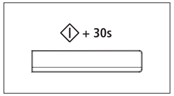
4. Press the **Start** button.
   Result : Cooking starts.
   When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



I want to add an extra 30 seconds.

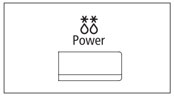
Leave the food in the oven.

Press **+ 30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

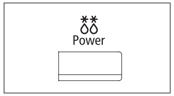


I want to Power defrost some food.

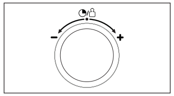
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** button.



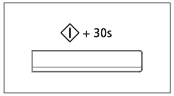
2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** button, until the desired food category is selected.



3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



4. Press the **Start** button.
   __Result:__ Defrosting starts.
   When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

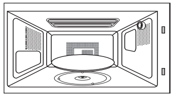


USING THE STEAM CLEANING

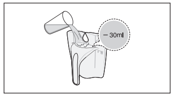
The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only,and no distilled water.
- It will be more better if you do a deodorization function after using Steam Cleaning.
- If the door is opened during this operation “E-47” will be displayed. (The water in the oven will be very hot due to the steam cleaning function.)

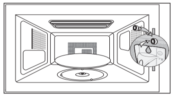
1. Open the door.



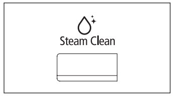
2. Fill with water following guide line inside the water bowl. (The line is about 30 ml.)



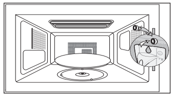
3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



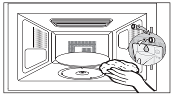
4. Close the door.
5. Press the **Steam Clean** button.
   (Bulb does work during Steam Cleaning time.)



6. Open the door.

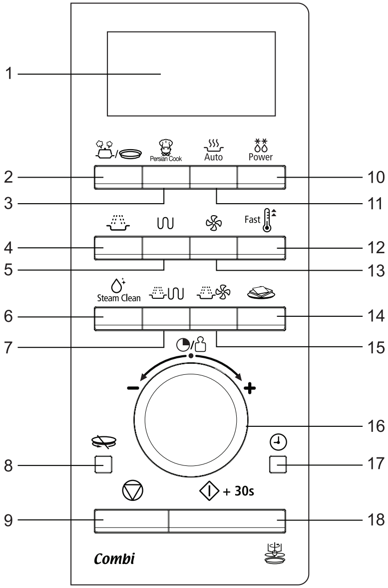


7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
   Remove the Turntable and use the kichen paper.



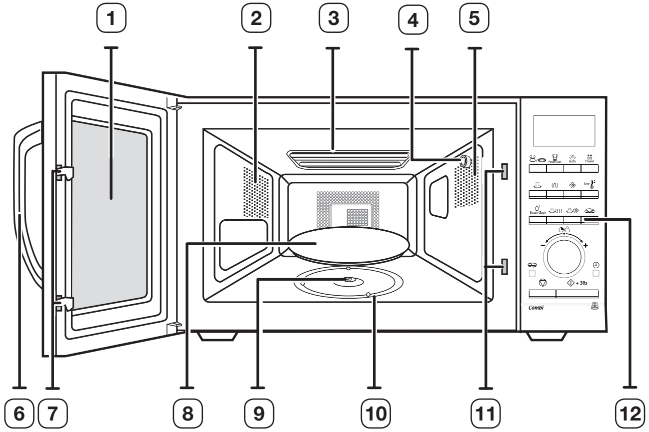
WARNING
- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. PERSIAN COOK FEATURE BUTTON
3. AUTO COOK FEATURE BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. STEAM CLEAN BUTTON
7. MICROWAVE+GRILL BUTTON
8. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
9. STOP/CANCEL BUTTON
10. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
11. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
12. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
13. CONVECTION BUTTON
14. AUTO SNACK COOK FEATURE BUTTON
15. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
16. DIAL KNOB (Cook time, Weight and serving size)
17. CLOCK SETTING BUTTON
18. START/+ 30s BUTTON

OVEN



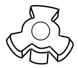
1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. WATER BOWL HOLDER
5. VENTILATION HOLES
6. DOOR HANDLE
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

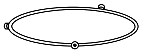
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



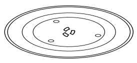
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



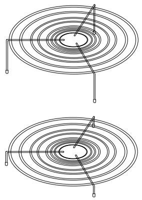
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



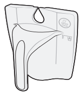
4. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



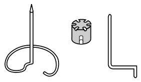
5. **Clean water bowl,** to be placed in the right side of the oven.

   Purpose: The water bowl can be used to clean.



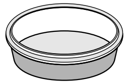
6. **Roasting spit, Coupler Barbecue and Skewer,** to be placed in the glass bowl.

   Purpose: The roasting spit is a convenient way of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.



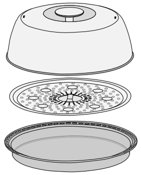
7. **Glass bowl,** to be placed on the turntable.

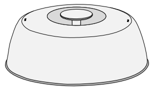
   Purpose: Roasting stand is placed on the glass bowl.



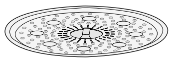
8. **Pro Steamer/Crusty Plate,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The Pro Steamer can be used to steam crusty cook. The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.

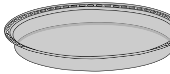




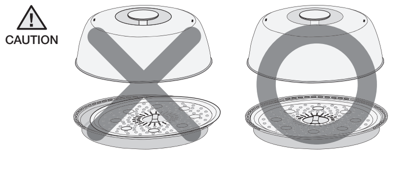
Stainless Steel Lid



Steam Tray



Steam Plate/Crusty Plate



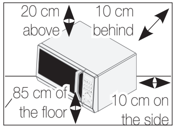
CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the mode of "**Auto Steam/Crusty Cook : S-1 to S-5"**.
- The crusty plate should be used only in the mode of "**Auto Steam/Crusty Cook : C-1 to C-5**".
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam Plate/Crusty Plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

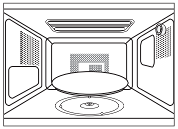
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

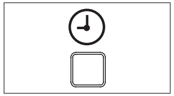
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

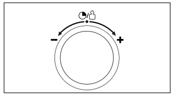
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...** / **Then press the ◷ button...**

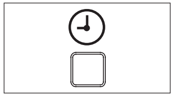
To display the time in the...	Then press the ◷ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



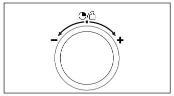
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** ◷ button.

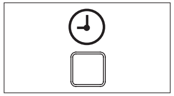


4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** ◷ button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



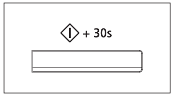
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to do if you are in doubt or have a problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** ◇ button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** ◇ button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 11 2012-05-23 8:22:32

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

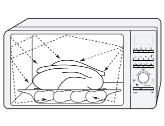
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  * Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  * Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 12 2012-05-23 8:22:32

"E-24" message indicates.

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local Samsung customer service centre. Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

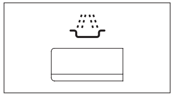
The following procedure explains how to cook or reheat food.

Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.

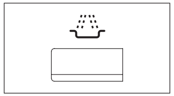
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** button.

   Result : The following indications are displayed: (microwave mode).

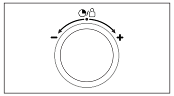


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



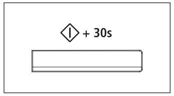
3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** button.

   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	GRILL
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

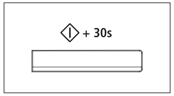
To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** button.
Completely	Press the **Stop** button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** button again.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+ 30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check the food
- Turn the food over or stir it

To increase the cooking time of your food, press the **Start** button once for each 30 seconds that you wish to add.



Example: To add three minutes, press the **Start** button six times.

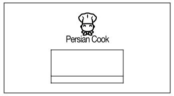
USING THE PERSIAN COOK FEATURE

The 16 Persian Cook features include/provide preprogrammed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

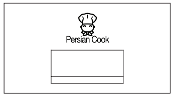
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Persian Cook** button.



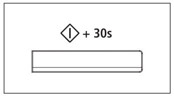
2. Select the item of food that you are cooking by pressing the **Persian Cook** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Press the **Start** again to finish defrosting.

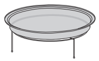
   Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

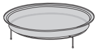
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

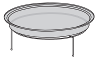


USING THE PERSIAN COOK SETTINGS

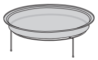
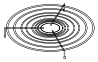
The following table presents 16 Auto Programmes for Persian cook.
It contains its quantities, ingredient and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

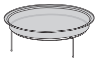
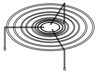
Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-1 Khorake Mahi	0.4-0.7	Crusty plate on high rack 	Whole fish (remove bone) Onion 50 g sliced (thin slices) Garlic 2 thin sliced ones Steamed cooked saffron 50 g Lemon juice 50 g Salt, Pepper and Spices as needed Lemon skin 12 g Oil 50 g
	Recommendation		
	1. Remove the insides and bone from a fish. **2.** Put fish 1 hour in a sauce that is mixture of grated lemon skin 12 g, sliced onion 50 g, grated garlic 12 g, oil 50 g, lemon juice 50 g, steamed cooked saffron 50 g, salt, pepper, spice. **3.** Brush fish inside with saffron water and butter. **4.** Put some onion and garlic inside the fish. **5.** Put the fish on crusty plate. **6.** Put crusty plate on high rack and press start.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-2 **Halva**	0.5-0.8	Crusty plate on low rack 	(Sangak) Flour 250 g Oil 125 g (half liquid, half hard) Sugar 200 g (Hot Water, Golab, Steam Cooked Saffron 200 g)
	Recommendation		
	1. Mix water, suger, golab, steam cooked saffron in a pyrex bowl, then put it on turn table and start by 900 W in 5 min, then let it get cool. **2.** Mix flour and oil in crusty plate to become like dough. Make centre of plate empty (to prevent burning) **3.** Put crusty plate on low rack and push start button. **4.** Stir well after the beep, make centre of plate empty and press continue. **5.** As soon as oven beeps, when finish cooking process. Take it out and add it with mix of hot water, sugar, Golab, steam cooked saffron.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-3 **Kotlet (Cutlet)**	0.4-0.6	Crusty plate on high rack 	Low Fat Minced Lamb 200 g Boiled & Grated Potato (drain water) 100 g Raw & Grated Potato (drain water) 100 g Grated Onion 50 g Salt as required Pepper as required Spices (Cinnamon , Turmeric & Curry Powder ½ tsp) 1 Egg Oil 30 g
	Recommendation		
	1. Add minced lamb, grated potatoes (raw & boiled) and onion in suitable bowl. **2.** Add salt, pepper, spices and beaten eggs to previous mixture. **3.** Mix well until the consistency is dough-like. **4.** Make them in small balls (each 45-50 g). **5.** Change its shape to oval and flat it for shallow fry. **6.** Make the crusty plate greasy before putting Kotlet on it. Brush oil on top of Kotlets (make them greasy) and put cutlets on crusty plate. **7.** Put crusty plate on high rack and press start.		

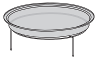
CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 16 2012-05-23 8:22:33

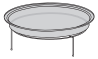
Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-4 **Kuku Sabzi**	0.4-0.6	Crusty plate on high rack 	Kookoo vegetable 250 g (tareh, jafari, geshniz, shanbelileh, shevid) Flour 25 g Egg 3 ones Baking powder 10 g Salt & Pepper & Spices as Needed Oil 75 g
	Recommendation		
	1. Pour vegetables in a bowl. **2.** Add 3 eggs and flour and baking powder and mix it. **3.** Add salt, pepper and spices and stir well. **4.** Make the crusty plate greasy. **5.** Pour ingredients in the crusty plate. **6.** Put crusty plate on high rack and push start. **7.** After beep, open the door and make the surface of food greasy. **8.** Divide the food into 4 pieces and put it in the microwave oven and press start. **9.** Turn over the food after the beep and push start.		
P-5 **Morge Beryan (Stuffed Roast Chicken)**	1.3-1.5	Low rack 	1 whole chicken 1 bell Pepper (paprika) Minced herbs 3 tbsp 25 g Oil Fried Onion 50 g
	Recommendation		
	1. Stuff chicken with minced herbs and bell pepper. **2.** Make a sauce (Onion juice 100 g, Lime Juice 100 g, steam cooked saffron 100 g, oil 50 g, pepper, salt). Then inject it with a syringe in to the chicken all body parts. **3.** Brush chicken with oil and remain of sauce. **4.** Put breast-side-down, in the middle of the low rack. **5.** Turn over, as soon as the oven beeps. And brush with oil. **6.** Push start button to continue process.		

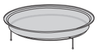
Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-6 **Kabab Tabei**	0.3 -0.5	Crusty plate on high rack 	200 g Minced meat (beef and lamb) 70 g Grated onion 2 Tomatoes (round slices) Salt as needed Oil 25 g
	Recommendation		
	1. Mix minced meat, Grated onion(after squeeze), spices and salt. **2.** Make shape with hands. **3.** Make the pan greasy with a brush before putting Kabab on it. **4.** Brush oil on top of Kabab (make them greasy) and put on crusty plate. Put 2 tomatoes (round slices) on top of Kababs. **5.** Put crusty plate on high rack and press start. **6.** Turn over after the beep and put tomatoes on the top of the kabab again. **7.** Push start button to continue process.		
P-7 **Juje Kabab (Chicken Breast Spit)**	0.5-0.7	High rack 	600 g chicken breasts Steamed cooked Saffron 50 g Sliced Onion 70 g Lemon juice 50 g 50 g Oil Salt, pepper, spice as needed
	Recommendation		
	1. Marinate chicken breasts with lemon sauce, onion, salt, pepper, saffron water and oil. keep it 1 hour. **2.** Spit Chicken breast and put on high rack. **3.** Turn over, as soon as the oven beeps. **4.** Push start button to continue process.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-8 **Morgh (Zereshk Polo)**	0.5-0.8	Crusty plate on turn table 	2 Chicken pieces 480 g Fried onion 50 g Tomato paste 50 g Garlic 1 pc Pepper, salt ,spice as needed Lemon juice 25 g Oil 30 g Water 100 g Steam cooked saffron 50 g
	Recommendation		
	1. Pour oil on the crusty plate. **2.** Cut chicken with knife then put chicken on the greasy plate. **3.** Mix onion, tomato paste, salt, pepper spice and juice, steam coked saffron and water in a bowl to make a sauce then pour it on the chicken. **4.** Put on glass turntable. And push the start button. **5.** Turn over the chicken after the beep and pour one spoon of remain sauce on it then push start button.		
P-9 **Kateh (Rice)**	0.4-0.6	-	Rice 400 g Water 800 g Salt as needed Oil 25 g-2 spoon
	Recommendation		
	1. Mix water, rice, oil and salt in a bowl. **2.** Put it on glass turntable and press start. **3.** Stir as soon as the oven beeps and make a hill and cover the lid. **4.** Push start button to continue process.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-10 **Shole Zard**	0.7-1.0	-	200 g wet rice (nim dooneh Khis khordeh) 1000 g water 350 g sugar ½ teaspoon Saffron (steamed cooked with 50 g water) Butter 25 g Golab 100 g
	Recommendation		
	1. Mix 1000 g water and rice in a bowl without cover. (Rice should be in water for 2-8 hours. After that remove water and mix it with your hand to make rice in to small pieces) **2.** Put it on glass turntable and press start. **3.** Stir and mashed the rice then add other ingredients as soon as the oven beeps. (Saffron should be mixed with 50 g water and become steam cooked) Mix them well and put it in the oven. **4.** Push start button to continue process.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-11 **Khorak Sabzijat (Vegetable Stew)**	1.0-1.2	-	Celery sticks 100 g Summer squash sticks 100 g Tomato sticks 150 g Potato sticks 100 g Color paprika sticks 100 g Carrot sticks 100 g Sliced onions 150 g Mushroom slices 100 g Grated garlic 3 pcs Tomato paste 50 g Lemon juice 50 g Melted butter 50 g Water 100 g Chopped chicken breast 200 g Sauce (mix tomato paste, lemon juice, oil, water, pepper, salt)
	Recommendation		
	1. Mix sliced onions, chopped chicken breasts, melted butter and grated garlic in glass Pyrex bowl. **2.** Mix tomato paste, salt, pepper, turmeric and lemon juice to make a sauce then pour it on the vegetables. **3.** Add all vegetables and mix well. Cover the lid. **4.** Put on glass turntable and press start. **5.** Stir well, as soon as the oven beeps. **6.** Push start button to continue process.		
P-12 **Sabzi Sorkh Karde** **(Fried Vegetables)**	0.2-0.3	Crusty plate on high rack 	500 g Sabzi ghormeh (leek, chervil,shanbelileh) Oil 100 g
	Recommendation		
	1. Pour vegetables in crusty plate and add oil to it. **2.** Put crusty plate on high rack and press start. **3.** Stir after the beep and push start button to continue process.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-13 **Piaz Dagh (Fried Onion)**	0.1-0.3	Crusty plate on high rack 	Chopped Onion 150 g Oil 30 g
	Recommendation		
	1. Make onion to very thin slice. **2.** Separate slices from each other. **3.** Make crusty plate greasy. **4.** Add 2 spoon of oil to the onions and mix. **5.** Put on crusty plate on high rack and press start. **6.** Stir after the beep and push start button to continue process.		
P-14 **Muffin**	0.5-0.7	-	Flour 155 g Milk 155 g Melted butter 60 g Vanilla 1/8 tea spoon Sugar 60 g Mixed egg 1 Baking powder 2 tea spoons chocolate chips (anti heating) 75 g
	Recommendation		
	1. We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180°C. **2.** Pour flour and baking powder to a bowl. **3.** Then add sugar to the bowl. **4.** Mix them with a spoon and make a hole inside. **5.** Mix egg, milk and vanilla and pour in the hole, then add melted cool butter to the hole and mix it. **6.** Pour them in the muffin cups. **7.** Put muffin cups on glass turntable and press start.		

Code/Food	Serving size (kg)	Accessory (Shelf level)	Ingredient
P-15 **Mirza Qasemi**	0.4-0.6	Crusty plate on low rack 	Roasted aubergine 250 g Minced garlic 6pcs Tomato 100 g Oil 25 g Egg 1 Salt as needed
	Recommendation		
	1. Roast aubergine, and then mash it with tomato and garlic, oil, salt. **2.** Put them in crusty plate on low rack. **3.** After beep, add one egg in the middle of food. **4.** Push start button to continue process.		
P-16 **Khoresht Karafs**	0.5-0.7	-	Fried spearmint and parsley75 g Celery 120 g Tomato paste 25 g (salt, pepper, spice as needed) Chicken pieces 125 g Sour grape juice 50 g Water 250 g Fried onion 50 g
	Recommendation		
	1. Fry spearmint-parsley and celery separately. **2.** Then, add tomato paste, salt, pepper, spice, chicken, sour grape juice, water and fried onion. **3.** Put them in Pyrex bowl on glass turn table. And press start. **4.** Stir well, as soon as the oven beeps. **5.** Push start button to continue process.		

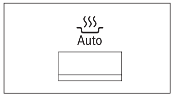
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat features include/provide preprogrammed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

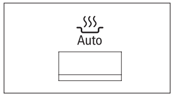
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

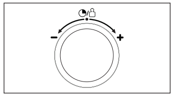
1. Press the **Auto Reheat** button.



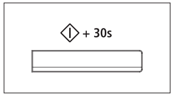
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start** again to finish defrosting.



Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only. Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Chilled Soup/ Sauce	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3. Frozen Pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	We recommend to pre-heat the oven to 220°C for 5 minutes using the convection function. Place one frozen pizza (-18 °C) on the high rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4. Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5	We recommend to pre-heat the oven to 180°C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

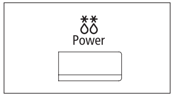
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (Power) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread , cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

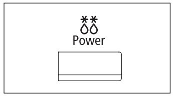
☛ Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

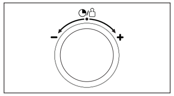
1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

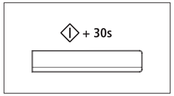


3. Select the food weight by turning the **dial knob**.



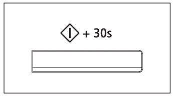
4. Press the **Start** ◇ button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** ◇ again to finish defrosting.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



☛ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 44 for further details.

USING THE POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code/Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Steaks/ Chops/Minced Meat/Chicken Pieces	200-2000 g	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200-2000 g	20-90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200-2000 g	20-60	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Bread/Cake	125-1000 g	10-60	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5. Fruit	100-600 g	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

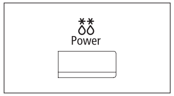
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

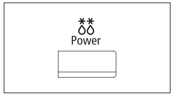
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages, However microwave can be used twice (at two different power levels).

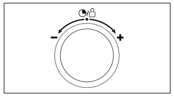
1. Press the **Power Defrost** button.



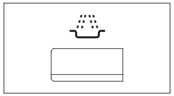
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button.



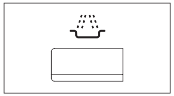
3. Set the weight by turning the **dial knob** the appropriate number of times (1800 g in the example).



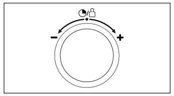
4. Press the **Microwave** button.



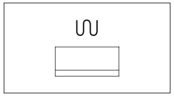
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



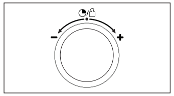
6. Select the cooking time by turning the **dial knob**. (30 minutes in the example)



7. Press the **Grill** button.

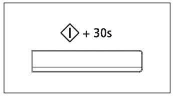


8. Select the cooking time by turning the **dial knob**. (15 minutes in the example)



9. Press the **Start** button.

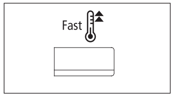
   Result : Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



FAST PREHEATING THE OVEN

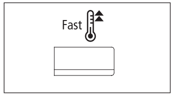
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** button.

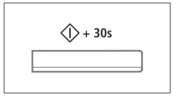
   

   Result : The following indications are displayed:
   250 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** button one or more times to set the temperature.

3. Press the **Start** button.

   Result : The oven is preheated to the requested temperature.
   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

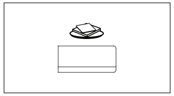
In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

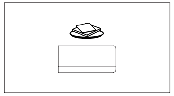
USING THE SNACK COOK FEATURE

The Junior/Snacks feature provides six auto programmed for hamburger, ravioli and popcorn, frozen chicken wings, frozen snacks, nachos. You do not need to set either the cooking time or power level You can adjust the number of servings by turning the Jog Dial.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

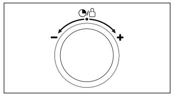
1. Press the **Snack** button.

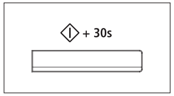
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Snack** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

3. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.

4. Press the **Start** button.

   Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE SNACK COOK SETTINGS

The following table presents Auto Programmes for types of food and snacks which are favoured by children and for trendy finger food. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1, 2, 5 and 6 are running with microwave energy only. Programme no 3 is running with a combination of microwaves and grill. Programme no 4 is running with a combination of grill and convection.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Chilled Hamburger	150 g (1 pc) 300 g (2pcs)	1-2	Put hamburger (bread roll with slice of beef) or cheeseburger on kitchen paper. Put one hamburger in the centre of turntable, put two hamburgers opposite to each other on turntable. After reheating garnish with lettuce, tomato slice, dressing and spices.
2. Chilled Mini Ravioli	200-250 g 300-350 g	3	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.
3. Frozen Chicken Wings	250 g 500 g	2	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turn over, as soon as the oven beeps.
4. Frozen Pizza Snacks	200 g (5-6pcs) 300 g (8-9pcs)	-	Put the frozen pizza snacks or mini quiches evenly on the high metal rack.
5. Popcorn	100 g	-	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
6. Nachos	125 g	-	Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50 g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable.

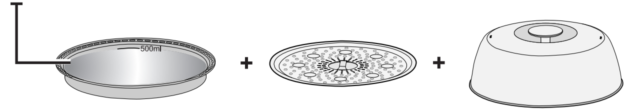
USING THE AUTO STEAM/CRUSTY COOK FEATURE

The Auto Steam/Crusty Cook feature provide preprogrammed cooking time. You do not need to set either the cooking time or power level. You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

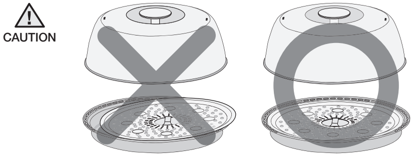
Using the Mode & Container

1. Auto steam cook : S-1 to S-5

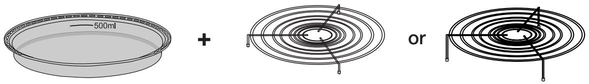
water 500 ml



Steam Plate/Crusty Plate   Steam Tray   Stainless Steel Lid

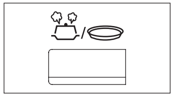


2. Auto crusty cook : C-1 to C-5

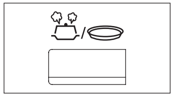


Steam Plate/Crusty Plate   Low Rack   High Rack

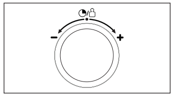
1. Press the **Auto Steam/Crusty Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Steam/Crusty Cook** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.
- Auto steam cook : S-1 to S-5
- Auto crusty cook : C-1 to C-5

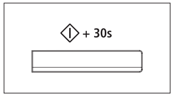


3. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start** button.

Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 26   2012-05-23 8:22:37

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the mode of "**Auto Steam/Crusty Cook** : **S-1 to S-5**".
- The crusty plate should be used only in the mode of "**Auto Steam/Crusty Cook** : **C-1 to C-5**".
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam Plate/Crusty Plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam Plate/Crusty Plate
Clean the Steam plate/crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The Steam plate/crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE AUTO STEAM/CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents the various Steam/Crusty Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
These programmes can only be used together with the combined steam/crusty plate accessory. Programmes number S-1 to S-5 will be used with the Pro Steamer, while programme number C-1 to C-5 will be used with the crusty plate (plate of Pro Steamer) only.

Regarding the Steam programmes (S-1 to S-5) the cooking time depends on size, thickness and type of food. These programmes are suitable for medium sized food or pieces of food.
When steaming thick slices or big sized pieces of food, keep covered and let stand for 2-5 minutes after cooking. When steaming very thin sliced food, or soft cooking vegetables, we recommend, to finish the automatic cooking process 2-3 minutes before end of time, by pressing stop button.
These programmes are running with microwave energy only.

Code	Food	Serving size (g)	Accessory preparation	Recommendations
S-1	**Sliced Vegetables**	200-500	Pro Steamer plus 500 ml cold water	Rinse and clean the vegetables, cut into slices or similar sized pieces. Pour ½ ℓ water into steam plate of Pro Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on turntable. This programme is suitable for medium sized pieces of vegetables such as broccoli florets, cauliflower florets, and sliced carrots.

ENGLISH

Code	Food	Serving size (g)	Accessory preparation	Recommendations
S-2	**Whole Vegetables**	200-800	Pro Steamer plus 500 ml cold water	Rinse and clean the vegetables. Pour ½ ℓ water into the steam plate of Pro Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on turntable. This programme is suitable for whole vegetables, such as corn on the cob, artichokes, whole cauliflower, small potatoes and cabbage cut into quarters.
S-3	**Fish Fillets**	100-600	Pro Steamer plus 500 ml cold water	Rinse and clean the fish fillets. Pour ½ ℓ water into the steam plate of Pro Steamer. Insert steam tray into steam plate, add fish fillets side by side. You can add salt, herbs and 1-2 tbsp, lemon juice. Cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on turntable. This programme is suitable for fish fillets like rose fish, pollack and cod fish.
S-4	**Boiled Eggs**	150-500	Pro Steamer plus 500 ml cold water	Pour ½ ℓ water into the steam plate of Pro Steamer. Insert steam tray into steam plate. Pierce 3-8 fresh eggs, each about 60 g (medium size) and set into the small cavities of the tray. Cover with stainless steel lid and set Pro Steamer on turntable. After steaming keep standing for 2-5 minutes.
S-5	**Chicken Breast**	100-600	Pro Steamer plus 500 ml cold water	Rinse and clean the chicken breast fillets. Pour ½ ℓ water into the steam plate of Pro Steamer. You can add herbs and spices to the water. Insert steam tray into steam plate, add chicken breasts in a circle and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on turntable.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 28 2012-05-23 8:22:38

Before using the Crusty Cook programmes (C-1 to C-5) preheat the Crusty plate with 600 W + Grill mode or 600 W + 250 °C for 3-5 minutes on the turntable, please follow instruction. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill, or microwave and convection.Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size	Accessory preparation	Recommendations
C-1	**Frozen Pizza** (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	Crusty Plate / 600 W + Grill for 5 min.	Preheat the Crusty plate using 600 W + Grill for 5 min. on turntable. Put frozen pizza on Crusty plate. Put Crusty plate on high rack.
C-2	**Frozen Mini Spring Rolls** (-18 °C)	125 g (5 pcs) 250 g (10 pcs)	Crusty Plate / Preheating 600 W + 250 °C for 5 min.	Preheat the Crusty plate on using 600 W + 250 °C for 5 min. on turntable. Put spring rolls on Crusty plate. Put Crusty plate on low rack.
C-3	**Frozen Baguettes** (-18 °C)	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	Crusty Plate / Preheating 600 W + 250 °C for 5 min.	Preheat the Crusty plate using 600 W + 250 °C for 5 min. on turntable. Put one baguette off-centre on Crusty plate, put 2 baguettes side by side on the Crusty plate. Put Crusty plate on low rack. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese).
C-4	**Frozen Chicken Nuggets** (-18 °C)	125 g 250 g	Crusty Plate / 600 W + Grill for 3 min.	Preheat the Crusty plate using 600 W + Grill for 3 min. on turntable. Brush Crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on Crusty plate. Put Crusty plate on high rack. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.
C-5	**Chicken Bruschetta** (-18 °C)	150 g (4-5 pcs) 300 g (8-9 pcs)	Crusty Plate / Preheating 600 W + 250 °C for 5 min.	Preheat the Crusty plate using 600 W + 250 °C for 5 min. on turntable. Put bruschetta in a circle on Crusty plate. Put Crusty plate on low rack.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 29 2012-05-23 8:22:38

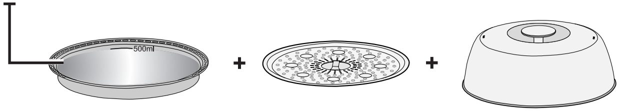
ENGLISH

USING THE MANUAL STEAM COOK FUNCTION

Using Pro Steamer, not only can you Auto Steam Cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the right.
The following procedure explains how to manual steam cook. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the Pro Steamer (with food) in the centre of the turntable. Then, close the door.

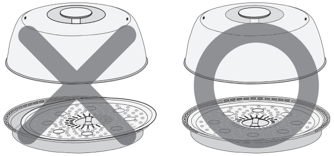
Using the Container

water 500 ml

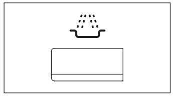


Steam Plate/Crusty Plate   Steam Tray   Stainless Steel Lid

CAUTION

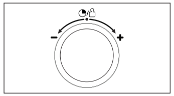


1. Press the **Microwave** button.

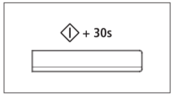


Result: The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed.
Set the power level (900 W) given in Manual steam cooking guide on the next page.

2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.
Set the cooking time referring to the cooking time in the manual steam cooking guide on the next page.



3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

CAUTION

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam Plate/Crusty Plate.
The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam Plate/Crusty Plate
Clean the Steam Plate/Crusty Plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The Steam Plate/Crusty Plate is not dishwasher-safe.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 30   2012-05-23 ⊡⊡ 8:22:38

USING THE MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Pour 500 ml cold water into the steam plate of Pro Steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time.

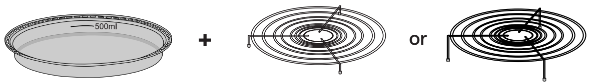
When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Fresh Food	Portion	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli, Florets	400 g	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400 g	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, Whole	600 g	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn On The Cob	400 g (2 pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400 g	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen Mixed Vegetables	400 g	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.

Fresh Food	Portion	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Potatoes (Small)	500 g	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	900	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue Prawns	250 g (5-6 pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish Fillets (Cod Fish, Rose-Fish)	500 g (2-3 pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken Breast Fillets	400 g (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from button side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food.
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Steam Plate/Crusty Plate   Low Rack   High Rack

1. Preheat the crusty plate, as described above.

   Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
   - Combination of convection (250 °C) and microwaves. (600 W power level)
   - Combination of grill and microwaves. (600 W power level)

   Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

   Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

   Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

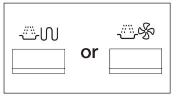
3. Place the food on the crusty plate.

   Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

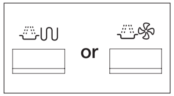
4. Place the crusty plate on the turntable in the microwave.

   Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

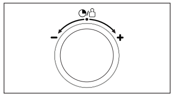
5. Press the **Combi** or button.



6. Select the appropriate power level by pressing the **Combi** or button.

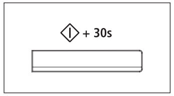


7. Set the cooking time by turning the **Jog Dial** until the appropriate cooking time is displayed



8. Press the **Start** button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with the 600 W + Grill-function or 600 W + Convection (250°C)-function for 5 Min. and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Preheating time (min.)	Cooking mode	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4-6 Slices (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on high rack.
Grilled Tomatoes	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate and set on high rack.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Beat 3 eggs, add 2 tbsp. milk, herbs and spices. Cut one tomato in cubes. Preheat crusty plate, put tomato pieces on plate, add beaten eggs and 50 g grated cheese evenly. Set plate on high rack.
Grilled Vegetables	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.
Frozen Mini Spring Rolls With Topping	250 g	2-3	1st stage : 300 W + 250 °C 2nd stage : Grill only	1st stage : 5-6 2nd stage : 4-5	Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack.
Frozen Pizza	350 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack.
Frozen Baguettes	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese). Put crusty plate on low rack.
Frozen Chicken Nuggets	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.

COOKING BY CONVECTION

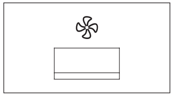
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 250 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheat the oven, see page 24.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

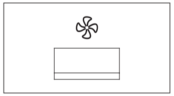
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** button.

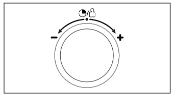
   

   Result : The following indications are displayed:
   (convection mode)
   250 °C (temperature)

2. Press the **Convection** button once or more times to set the temperature.
   (Temperature : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

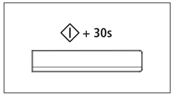
   

3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start** button.

   Result : Cooking starts:
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

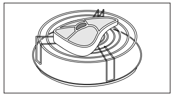
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

GRILLING

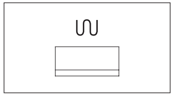
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.

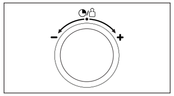
2. Press the **Grill** button.

   Result : The following indications are displayed:
   (grill mode)

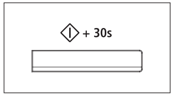
   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start** button.

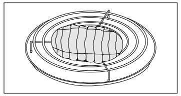
   

   Result : Grilling starts:
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 38~39.



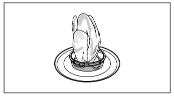
SPIT-ROASTING

The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

☛ Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.

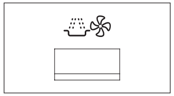
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Push the roasting spit through the centre of the meat.

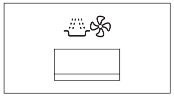


Example: Push the spit between the backbone and breast of a chicken. Place the spit on its upright on the glass bowl the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.

2. Press the **Microwave+Convection** button.

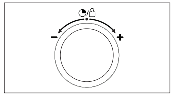


3. Set the temperature by pressing the **Microwave+Convection** button.

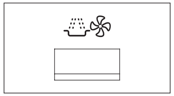


4. Set the cooking time by turning the dial knob.

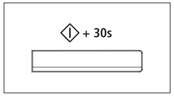
- The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** button.



6. Press the **Start** button.



Result: Cooking starts and the spit rotates.

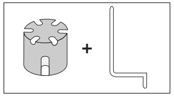
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

7. When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

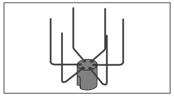
USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

Multi-spit for kebab

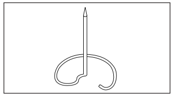
Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces. You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



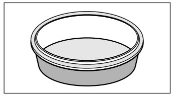
Coupler Kebab Skewer



Multi-Spit



Barbecue Spit



Glass Bowl

Use of the multi-spit with kebab skewers

1. For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
2. Put the same amount of food on each skewer.
3. Place the roasting- spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
4. Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

Removing the multi-spit from the oven after grilling

1. Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2. Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3. Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

The multi is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

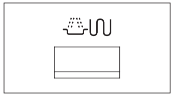
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Grill** button.

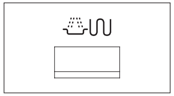
   

   Result : The following indications are displayed:

   (microwave & grill combi mode)

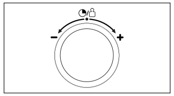
   600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave+Grill** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W).

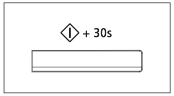
   - You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

   - The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start** button.

   Result : Cooking starts:
   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

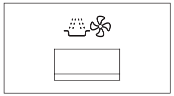
☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

☛ You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

1. Press the **Microwave+Convection** button.

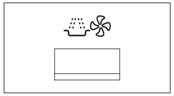


Result : The following indications are displayed:

(microwave & convection combi mode)

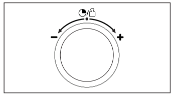
600 W (output power)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** button. (Temperature : 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

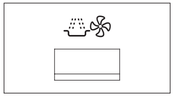


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

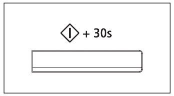
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start** button.



Result :

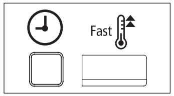
- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** button.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

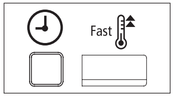
1. Press the **Clock** and **Fast Preheat** buttons at the same time (about three second).



Result:

- The oven is locked.
- The follow indication is display “L”.

2. To unlock the oven, press the **Clock** and **Fast Preheat** buttons again at the same time (about three second).



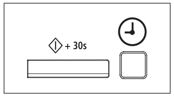
Result: The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

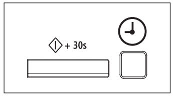
1. Press the **Start** ◇ and **Clock** ◷ buttons at the same time (about one second).

   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.



2. To switch the beeper back on, press the **Start** ◇ and **Clock** ◷ buttons again at the same time (about one second).

   Result: The oven operates normally.



MANUAL STOP TURNTABLE FUNCTION

The turntable on/off() button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

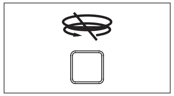
☛ The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

⚠ WARNING Never operate the turntable without food in the oven.

Reason: This may cause fire or damage to the unit.

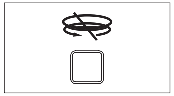
1. Press the **Turntable On/Off** button.

   Result: The turntable will not rotate.



2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.

   Result: The turntable will rotate.



Do not press the **Turntable On/Off** button during the cooking process. Cancel the cooking phase, before pressing the **Turntable On/Off** button.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 38 2012-05-23 ▯▯ 8:22:41

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 39 2012-05-23 ￼￼ 8:22:41

ENGLISH

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions (tbsp:table spoon)
Spinach	150	600	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300	600	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (Rice+Wild Rice)	250	900	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice+Grain)	250	900	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 40 2012-05-23 8:22:41

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take. Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference. Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time	Instructions
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3 min.	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3 min.	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3 min.	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German Bread (Wheat+Rye Flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 44 2012-05-23 8:22:42

MICROWAVE+GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill:
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the rack.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Cocktail Tomatoes	400 g	300 W+ Grill	5-6	-	Use small tomatoes. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W+ Grill	4½-5½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W+ Grill	9-10	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (Medium)	400 g (2pcs)	Grill only	12-13	11-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W+ Grill	5½-6½	5-6	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air is circulating.
The heating element and the fan are situated on the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, can be used in the microwave whilst cooking with only the Convection Mode.

Food suitable for convection cooking:
Foods that contain pastry are suitable in this mode (Cake, Pies etc).

MICROWAVES+CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and therefore reduces the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves+convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave+convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Pizza					
Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Place the pizza on the high rack. After baking stand for 2-3 minutes.
Pasta					
Frozen Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Meat					
Roast Beef/Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10–15minutes.
Roast Chicken	900-1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					
Fresh Bread Rolls (fresh dough)	4 pcs (200 g)	Only 200 °C	13-15	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Use oven gloves while taking out! Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	10-12	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE					
Apple Cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	40-45	-	Put the fresh dough (300 g) in a small round black metal baking dish (diameter 18 cm). Add sliced apples (200 g) on top. Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 47 2012-05-23 8:22:42

ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Mini Muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 200 °C	15-18	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	100-150 g	Only 200 °C	9-12	-	Preheat oven including a round metal baking plate or use Crusty plate. Put cookies on the plate. Put plate on low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 48 2012-05-23 8:22:42

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and roller rings

☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.

Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	CE321EB, CE321EB-S
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380.6 x 234 mm
Volume	1.1 Cubic feet
Weight Net	 21 kg approx.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-04107A

CE321_HAC_DE68-04107A_EN.indd 50
2012-05-23 오후 8:22:42